ITALIANO

MACCHINA PER CAFFE' ESPRESSO

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

Istruzioni per l'utente

ESPAÑOL

MÁQUINA PARA CAFÉ EXPRÉS

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

Instrucciones para el usuario

FRANÇAIS

MACHINE A CAFE ESPRESS

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Instructions pour l'utilisateur

ENGLISH

ESPRESSO COFFEE MACHINE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

Instructions for the user

DEUTSCH

ESPRESSO-KAFFEEMASCHINEN

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Anweisungen für den Benutzer



Via Santi, 9 - 40011 ANZOLA EMILIA (BO) - ITALY
Tel. +39.051.6500900 - Fax +39.051.733701
www.wega.it - commerciale@wega.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ 

DECLARACION DE CONFORMIDAD 

DECLARATION DE CONFORMITE 

DECLARATION OF COMPLIANCE 

KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG 

WEGA s.r.l. Via Santi, 9 - 40011 Anzola Emilia (BO) - ITALY

IT come costruttore di MACCHINE PER CAFFÈ, dichiara che il prodotto

ES como fabricante de CAFETERAS, declara que el producto

FR en tant que constructeur de MACHINES A CAFE, déclare que le produit

GB USA being the manufacturer of COFFEE MACHINES, hereby declares that the product

DE erklärt als Hersteller von KAFFEEMASCHINEN, daß das Gerät

MODELLO	**MODELO**	**MODELE**	**MODEL**	**MODELL** ______________
TIPO	**TIPO**	**TYPE**	**TYPE**	**TYP** ______________
N°DI SERIE	**MATRICULA**	**N°DE SERIE**	**SERIAL NO**	**SERIENNUMER** ______________

IT al quale si riferisce questa dichiarazione è conforme ai requisiti previsti dalle seguenti
- DIRETTIVE CEE: 98/37/CE - 89/336/CEE - 97/23/CE
- DIRETTIVA BASSA TENSIONE: 73/23/CEE

ES al que se refiere esta declaración es conforme con lo que disponen las siguientes
- DIRECTIVAS CEE: 98/37/CE - 89/336/CEE - 97/23/CE
- DIRECTIVA BAJO VOLTAJE: 73/23/CEE

FR auquel se réfère cette déclaration est conforme aux exigences essentielles de
- DIRECTIVES CEE: 98/37/CE - 89/336/CEE - 97/23/CE
- DIRECTIVES BASSE TENSION: 73/23/CEE

GB USA to which this declaration refers, complies with the requirements set forth by the following
- EEC DIRECTIVES: 98/37/EC - 89/336/EEC - 97/23/EC
- LOW VOLTAGE DIRECTIVES: 73/23/EEC

DE auf welches sich diese Erklärung bezieht, folgenden Vorschriften entspricht
- EG-VORSCHRIFTEN: 98/37/EG - 89/336/EEG - 97/23/EG
- NIEDERSPANNUNG VORSCHRIFT: 73/23/EG

Anzola Emilia ______________________________

Indice revisioni

Rev 01 - 05/2005 - Revisione generale

Sommario

LEGGERE ATTENTAMENTE

in ogni sua parte questo manuale prima di utilizzare il prodotto.

La macchina per caffè espresso che avete acquistato è stata progettata e costruita con metodi e tecnologie innovative che assicurano qualità e affidabilità nel tempo.

Questo manuale è la guida che Vi permetterà di conoscere i vantaggi acquisiti scegliendo questo prodotto. Vi troverete notizie su come utilizzare nel modo ottimale le potenzialità della macchina, su come mantenerla efficiente e su come comportarsi in caso di difficoltà.

Conservare con cura questo manuale in un luogo protetto. In caso di smarrimento del presente, può essere richiesta copia sostitutiva al costruttore.

BUONA LETTURA E … BUON CAFFÉ

COME UTILIZZARE QUESTO MANUALE

Il fabbricante si assicura il diritto di apportare eventuali migliorie al prodotto. Garantisce inoltre che il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione del prodotto.

Si coglie l'occasione per invitare la gentile clientela a segnalare eventuali proposte di miglioramento, sia del prodotto sia del manuale.

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio;in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi direttamente al rivendiore.

- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonte di potenziale pericolo. Si consiglia di conservare l'imballaggio fino a garanzia scaduta.

- Prima di utilizzare la macchina, accertarsi che la tensione della rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dati della macchina.

- L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle norme di sicurezza vigenti e da personale qualificato e preparato. Un'installazione errata può causare danni a persone, cose o animali.

- La sicurezza di questo apparecchio è totale solo quando è collegato ad un efficace impianto di messa a terra, eseguito come previsto dalle attuali norme di sicurezza. È importante far verificare questo requisito ed, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato all'impianto da parte di personale qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile di eventuali danni causati da un'errato dispositivo di messa a terra.

- All'installazione dell'apparecchio occorre far montare da personale qualificato un interruttore generale di protezione come previsto dalle normative di sicurezza vigenti, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

- È sconsigliabile l'uso di prolunghe o adattatori elettrici con prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, utilizzare solamente adattatori semplici o multipli, e prolunghe rispondenti alle vigenti norme di sicurezza. Non superare mai il valore di portata in kW indicato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di potenza massima indicato sull'adattatore.

- La macchina per caffè espresso è destinata alla preparazione di bevande calde quali caffè, tè, latte caldo. Questo apparecchio dovrà essere destinato strettamente all'uso per il quale è stato costruito. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e pertanto pericoloso. Il costruttore non può ritenersi responsabile di eventuali danni causati da un uso errato ed irragionevole.

- L'uso di un'apparecchiatura elettrica deve sottostare alle norme comportamentali di sicurezza:
  - non toccare l'apparecchio quando si hanno mani o piedi bagnati o umidi;
  - non usare l'apparecchio a piedi nudi;
  - non utilizzare prolunghe in locali adibiti a doccia o bagno;
  - non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente;
  - non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  - non permettere che l'apparecchio sia utilizzato da bambini o da incapaci.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disattivare l'apparecchio dalla rete elettrica tramite l'interruttore generale.
- Per le operazioni di pulizia quotidiana, attenersi specificatamente a quanto indicato nel presente manuale.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, non tentare nessun intervento di riparazione ma chiamare il tecnico specializzato.
- Eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solamente dalla casa costruttrice o da un centro di assistenza autorizzato, utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di questa norma compromette la sicurezza dell'apparecchio e fa decadere la garanzia.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, spegnere la macchina e rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.
- In caso si decidesse di non utilizzare più l'apparecchio si raccomanda di farlo scollegare dalla rete elettrica e di farlo svuotare dall'acqua da personale qualificato.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento, è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, facendo eseguire da personale qualificato le operazioni di manutenzione periodica e un controllo su tutti i dispositivi di sicurezza.
- Non esporre le mani o altre parti del corpo in direzione dei beccucci erogatori di caffè, o in direzione dei terminali di erogazione vapore ed acqua calda. Il vapore e l'acqua che escono dalle lance, possono provocare ustioni.
- In condizioni di funzionamento, le lance vapore e acqua, e le coppette portafiltro sono surriscaldate e vanno maneggiate con cura solo nei punti previsti.
- Tazze e tazzine devono essere appoggiate sull'apposito piano scaldatazze solo dopo essere state accuratamente asciugate.
- Sul piano scaldatazze vanno collocate le stoviglie inerenti alla macchina stessa. La collocazione di qualsiasi altro oggetto non previsto è da considerarsi errata.
- La manomissione non autorizzata di qualsiasi parte della macchina, fa decadere qualunque garanzia.

GARANZIA
12 mesi su tutti i componenti esclusi i componenti elettrici ed elettronici nonchè i pezzi d' usura.

PRESENTAZIONE

La macchina per caffè espresso è destinata ad un uso prettamente professionale; essa è progettata per la preparazione di bevande calde quali tè, cappuccini, caffè nelle varianti lungo, corto, espresso, ecc. È disponibile una gamma di accessori tale da garantire un uso pratico e funzionale della macchina.

Se il modello dispone di due o più gruppi, l'utilizzo può essere svolto da parte di due o più persone contemporaneamente; questa caratteristica, unita al fatto che la macchina è in grado di erogare bevande senza soluzione di continuità, garantisce un uso intensivo della stessa.

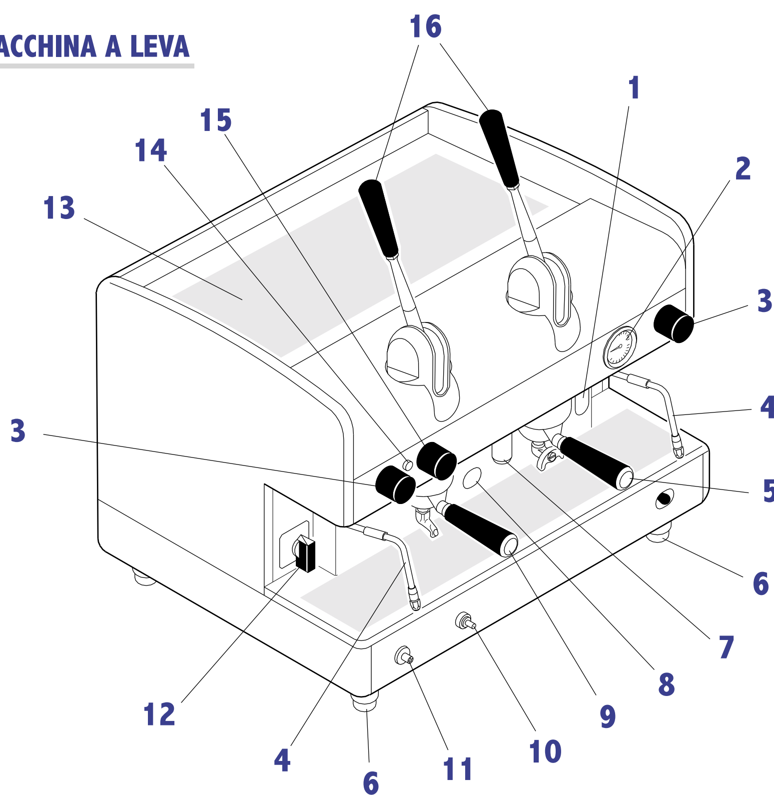
Di seguito vengono riportate le istruzioni per un corretto utilizzo della macchina; verranno inoltre esaminati i vari accessori forniti unitamente all'apparecchio.

ATTENZIONE
L'utilizzatore deve possedere un'istruzione sufficiente a far funzionare correttamente la macchina. Si raccomanda inoltre di non effettuare interventi sulla stessa che possano manomettere o alterare la funzionalità.
A MACCHINA OPERATIVA, LA CALDAIA CONTIENE VAPORE E ACQUA CALDA IN PRESSIONE.

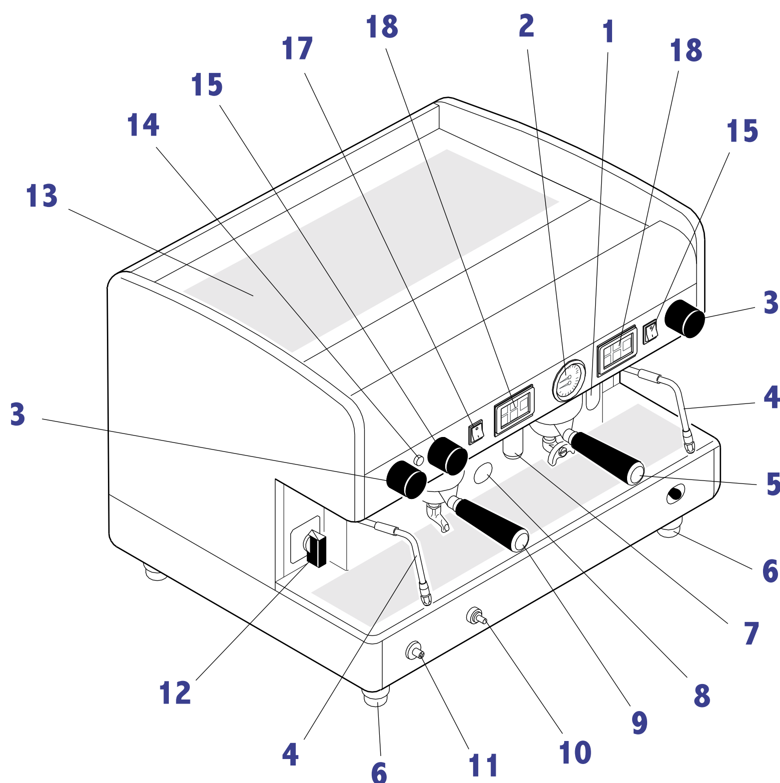
1. DESCRIZIONE GENERALE

1	Livello ottico acqua caldaia
2	Manometro
3	Manopola vapore
4	Lancia vapore
5	Portafiltro 2 tazze
6	Piedino regolabile
7	Lancia acqua calda
8	Finestra vista bruciatore gas (se previsto)
9	Portafiltro 1 tazza
10	Sicurezza gas (se previsto)
11	Pulsante accensione gas (se previsto)
12	Interruttore / Commutatore accensione
13	Griglia appoggia tazze
14	Spia accensione macchina
15	Manopola acqua calda
16	Gruppi a leva
17	Interruttori erogazione manuale
18	Pulsantiere

MACCHINA A LEVA



MACCHINA A EROGAZIONE



2. PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

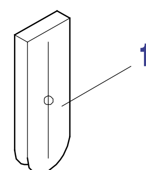
La preparazione della macchina e le operazioni di installazione devono essere effettuate esclusivamente dal personale qualificato.

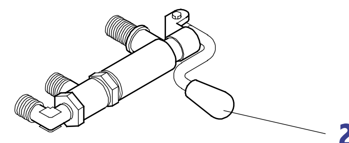
ATTENZIONE
L'utilizzo della macchina senza l'effettuazione di tutte le operazioni di installazione da parte del personale tecnico può comportare gravi danni all'apparecchiatura.

3. ATTIVAZIONE DELLA MACCHINA

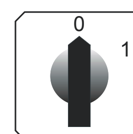
3.1 RISCALDAMENTO ELETTRICO

Prima di accendere la macchina accertarsi che il livello dell'acqua in caldaia sia superiore a quello minimo indicato dal livello ottico **(1)**. In caso di mancanza d'acqua (prima installazione o dopo la manutenzione alla caldaia) è necessario effettuare un riempimento preventivo della caldaia, in modo da evitare un surriscaldamento della resistenza. Procedere come segue:

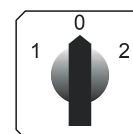




Interruttore
Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore.
Agendo sul carico manuale **(2)** caricare acqua in caldaia fino al ripristino del livello ottimale.
Ruotare l'interruttore nella posizione "**1**" e attendere il completo riscaldamento della macchina.

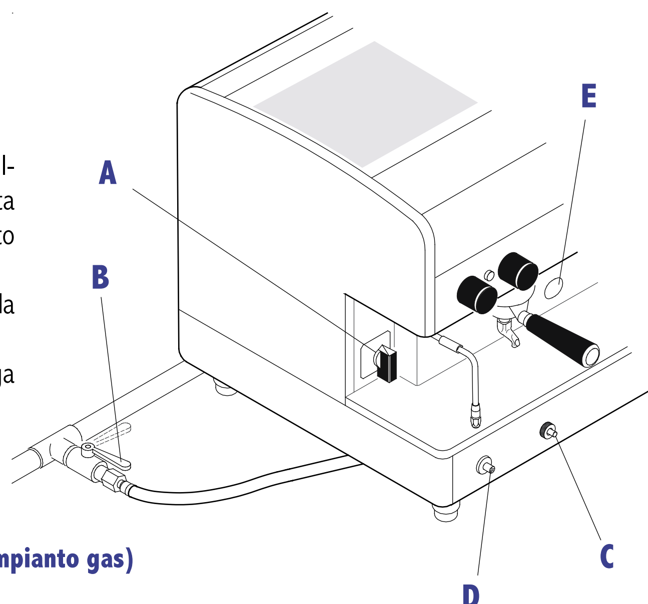


Commutatore
Aprire il rubinetto acqua della rete idrica e dell'addolcitore.
Ruotare l'interruttore nella posizione "**1**" (alimentazione elettrica della pompa per il riempimento automatico della caldaia e dei servizi della macchina) e attendere il caricamento automatico dell'acqua in caldaia.
Ruotare l'interruttore nella posizione "**2**" (alimentazione elettrica totale compresa la resistenza in caldaia) e attendere il completo riscaldamento della macchina.



ATTENZIONE
- durante la fase di riscaldamento della macchina (circa 20 minuti), la valvola antidepressione rilascerà vapore per alcuni secondi fino alla chiusura della valvola stessa
- prima di utilizzare la macchina, effettuare erogazioni a vuoto con i portafiltri agganciati per alcuni secondi, allo scopo di far uscire l'eventuale aria presente nel circuito, permettendo il completo riscaldamento dei gruppi erogatori
- prima di utilizzare la macchina, effettuare l'erogazione di alcuni caffè per prove di macinatura e per controllare la pressione di esercizio della macchina

3.2 RISCALDAMENTO a GAS (dove presente l'impianto gas)



- Ruotare l'interruttore generale (**A**) in posizione **1**;
- aprire il rubinetto del gas (**B**) posto sulla rete;
- tenere premuto il pulsante (**C**) e, contemporaneamente, premere il pulsante di accensione (**D**). Una volta accesasi la fiamma, tenere premuta per alcuni secondi la manopola (**C**), in modo da permettere il corretto intervento della termocoppia;
- verificare quindi attraverso la finestrella (**E**) l'avvenuta accensione della fiamma.
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro di 1-1,2 bar.

3.3 RISCALDAMENTO ELETTRICO + GAS (dove presente l'impianto gas)

- Procedere come indicato al paragrafo 3.2 "Riscaldamento a gas";
- dopo aver verificato l'accensione della fiamma, ruotare l'interruttore generale (**A**) nella posizione **2**. In questo modo viene alimenta la resistenza della caldaia e la pressione di esercizio sarà raggiunta in un tempo più breve;
- attendere che la pressione di esercizio indicata sul manometro raggiunga il valore di lavoro 1-1,2 bar.

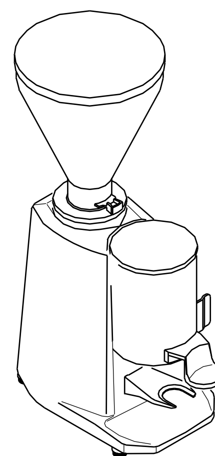
ATTENZIONE
Per ragioni di sicurezza il riscaldamento a gas deve essere disattivato durante i lunghi periodi d'inattività della macchina (periodo notturno o chiusura locale).
Si consiglia di non mettere panni o altro sul piano scaldatazze: ciò impedisce il normale circolo d'aria.

4. PREPARAZIONE del CAFFE'

4.1 MACINATURA e DOSATURA

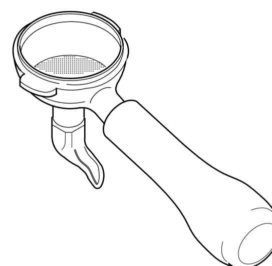
È importante disporre di un macinadosatore accanto alla macchina, col quale macinare il caffè da utilizzare quotidianamente. La macinatura e la dosatura del caffè devono essere effettuate secondo quanto indicato dal costruttore del macinadosatore; sono inoltre da tener presenti i seguenti punti:

- per ottenere un buon espresso si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani. Rispettare comunque la data di scadenza indicata dal produttore;
- non macinare mai grandi volumi di caffè, si consiglia di predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata;
- non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente. Se necessario acquistarlo in piccole confezioni sottovuoto.



4.2 PREPARAZIONE del CAFFE'

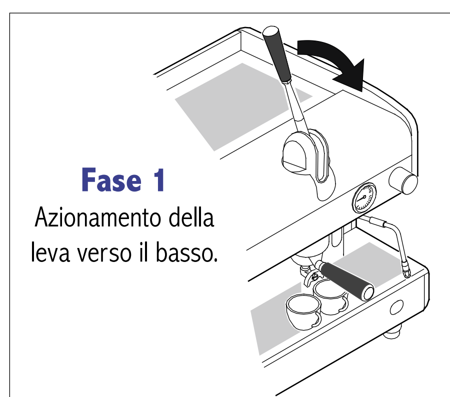
- Riempire il filtro con una dose di caffè macinato (circa 6-7 gr.) e comprimerlo con l'apposito pressino;
- agganciare il portafiltro al gruppo senza chiuderlo troppo, per evitare una rapida usura della guarnizione;
- per lo stesso motivo è consigliabile pulire il bordo del filtro prima di agganciare il portafiltro al gruppo erogatore;
- seguire le modalità indicate dal costruttore del macinadosatore.

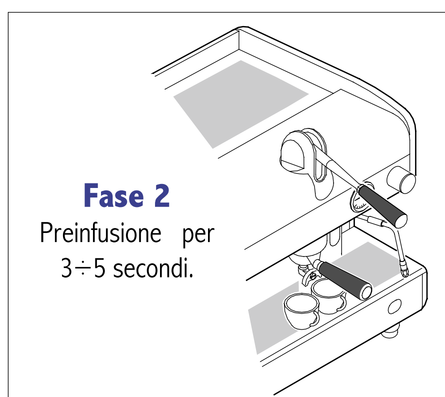


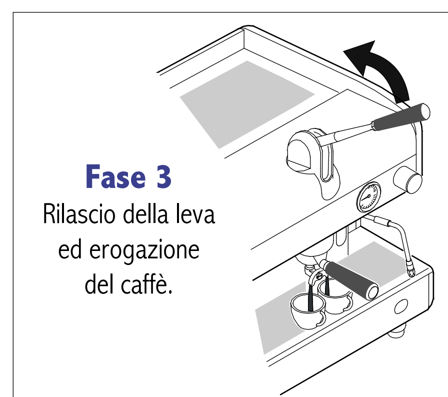
5. UTILIZZO della MACCHINA

5.1 VERSIONE ALE

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- tirare la leva verso il basso fino in fondo;
- attendere qualche secondo (3÷5 secondi);
- alzare la leva finchè non incontri una certa resistenza e poi lasciarla;
- attendere fino al termine dell'erogazione del caffè.


Fase 1
Azionamento della leva verso il basso.

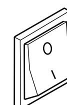

Fase 2
Preinfusione per 3÷5 secondi.


Fase 3
Rilascio della leva ed erogazione del caffè.

ATTENZIONE
Non effettuare mai le operazioni sopra descritte senza la presenza di caffè nel filtro o senza portafiltro agganciato al gruppo erogatore: il rapido ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparecchiatura, a cose e persone.
Il tempo di erogazione dipende dalla macinatura e dalla quantità di caffè nel portafiltro.

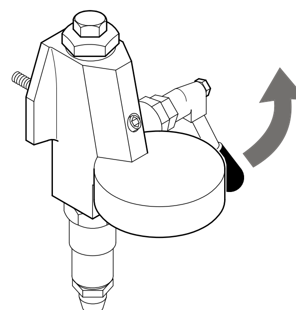
5.2 VERSIONE EPU

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere l'interruttore di erogazione desiderato: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata tramite il medesimo interruttore al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.



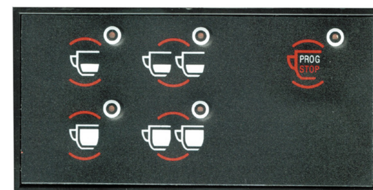
5.3 VERSIONE LEVETTA

- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- alzare la levetta: si otterrà l'erogazione caffè, che potrà essere bloccata riabbassando la levetta al raggiungimento della quantità desiderata di caffè in tazza.



5.4 VERSIONE JUNIOR

Erogazione caffè



- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato: attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione o premere il tasto STOP;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera utilizzare l'interruttore manuale.

Programmazione

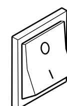
- posizionare in ON la levetta di programmazione posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto PROG/STOP per almeno 5 secondi fino all'accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto dose desiderato;
- per confermare la dose premere nuovamente il tasto dose o il tasto PROG/STOP;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- la fine della programmazione viene effettuata automaticamente dopo alcuni secondi;
- a fine della programmazione, rispostare la levetta di programmazione in posizione di OFF.

ATTENZIONE
La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi precedentemente utilizzati.

5.5 VERSIONE EVDT (Timer)

Erogazione caffè

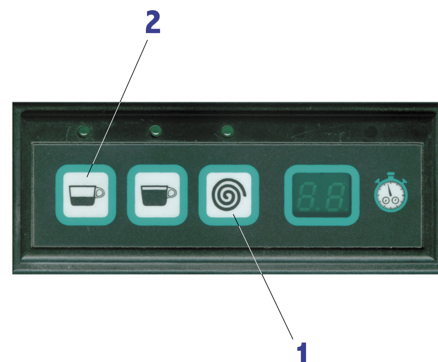
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato: attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione o premere il tasto ;
- per ottenere una erogazione continua di caffè selezionare il tasto ,
  per interrompere l'erogazione premere nuovamente il tasto ;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera utilizzare l'interruttore manuale posto vicino alla pulsantiera.



NOTA
Il timer misura il tempo non la quantità di caffè in tazza: a parità di programmazione, la dose di caffè potrà essere diversa in funzione della macinatura.

Programmazione

1) Premere e mantenere premuto il tasto **(1)** per 5 secondi e verificare l'accensione contemporanea di tutti i led presenti sulla pulsantiera che confermano il corretto ingresso nella fase di programmazione.
2) Premere uno dei due tasti dose **(2)** da programmare. I led relativi ai tasti e quello della dose in fase di programmazione rimangono accesi.
3) Al raggiungimento della quantità di caffè in tazza desiderata premere il tasto **(1)** oppure lo stesso tasto della dose in programmazione per interrompere l'erogazione e memorizzare il nuovo valore (la durata della dose di caffè viene calcolata in secondi). Allo stesso tempo si riaccende il led relativo alla dose che deve essere ancora programmata, mentre il led della dose programmata rimane spento.
4) Procedere alla programmazione dell'altra dose caffè premendo l'altro tasto dose; raggiunta la quantità desiderata in tazza, ripremere lo stesso tasto dose o il tasto **(1)**.
5) Per uscire dalla fase di programmazione premere e mantenere premuto per un tempo maggiore di 5 secondi il tasto **(1)**.

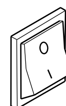


NOTA
E' possibile procedere alla riprogrammazione della dose caffè che si è appena terminata di programmare (led spento) senza dover per forza spegnere e riaccendere il sistema o uscire dalla fase di programmazione.
Il sistema esce automaticamente dallo stato di programmazione dopo circa 10 secondi dall'ultima operazione.

5.6 VERSIONE EVD (Volumetrico)

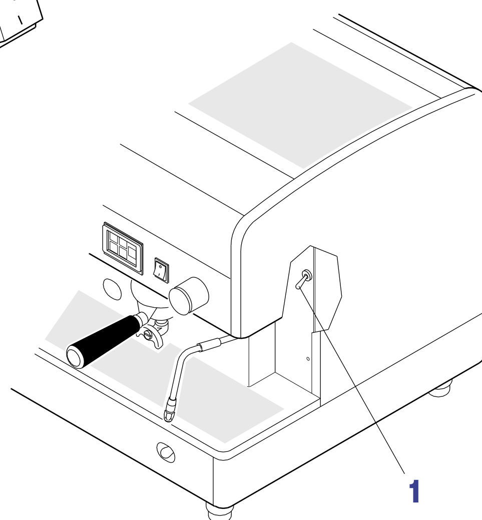
Erogazione caffè

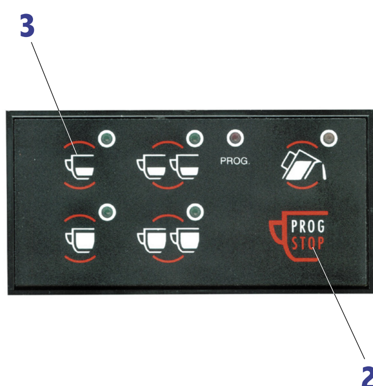
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto dose desiderato: attendere l'effettuazione dell'erogazione di caffè (accensione del led);
- per bloccare in anticipo l'erogazione caffè, premere nuovamente il tasto erogazione o premere il tasto STOP;
- in caso di anomalie o blocco della pulsantiera utilizzare l'interruttore manuale.

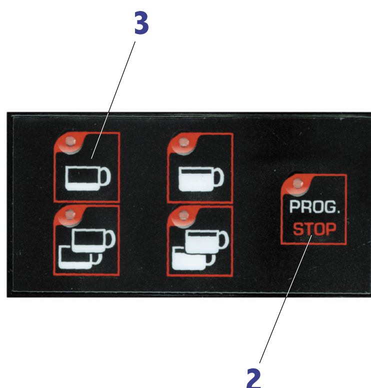


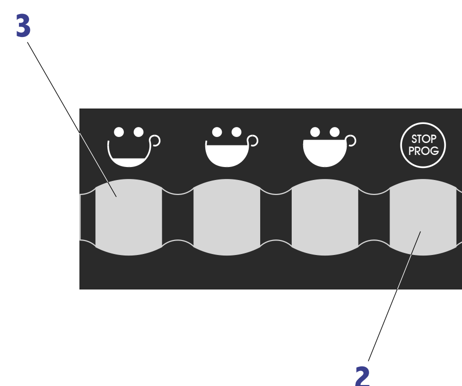
Programmazione

- posizionare in ON la levetta di programmazione **(1)** posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;
- posizionare la tazza sotto il beccuccio erogazione;
- premere il tasto PROG/STOP **(2)**: accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto dose desiderato;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo il tasto PROG/STOP **(2)**;
- ripetere l'operazione per gli altri tasti dose;
- a fine della programmazione, rispostare la levetta di programmazione **(1)** in posizione di OFF.









In altri modelli per accedere alla programmazione è necessario agire su un apposito interruttore a chiave.
Per uscire dalla programmazione sarà sufficiente attendere qualche secondo.

NOTA

La programmazione di ogni dose deve essere effettuata con caffè macinato e non con fondi precedentemente utilizzati. In caso di macchine a due o tre gruppi, programmando per prima la pulsantiera di destra, si programmano automaticamente le altre. E' possibile e consigliabile comunque programmare autonomamente le pulsantiere facendo attenzione a iniziare sempre dalla pulsantiera di destra.

6. PREPARAZIONE BEVANDE CALDE

6.1 EROGAZIONE ACQUA CALDA MANUALE

Per ottenere l'erogazione di acqua calda, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto **(1)**: la fuoriuscita dalla lancia dell'acqua calda **(2)** sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.

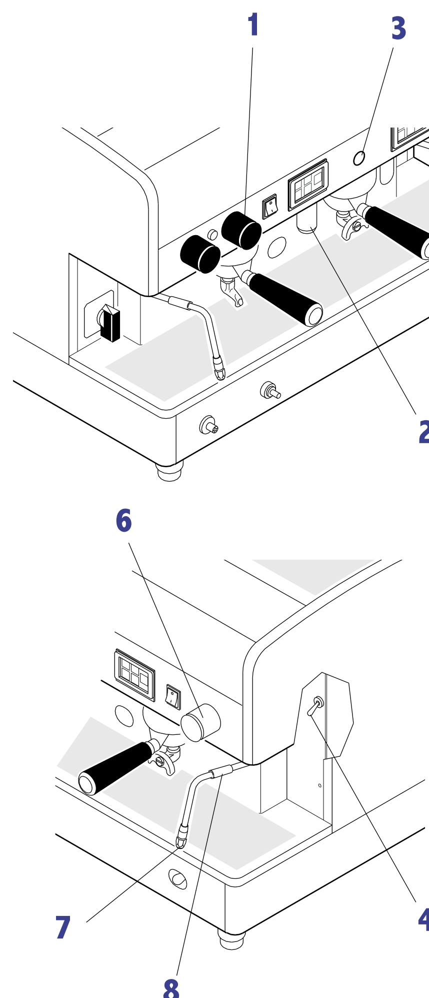
6.2 EROGAZIONE ACQUA CALDA AUTOMATICA

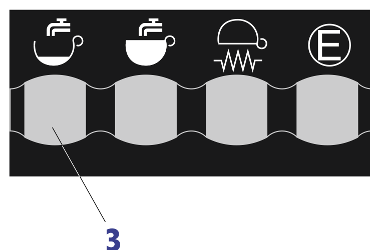
Programmazione

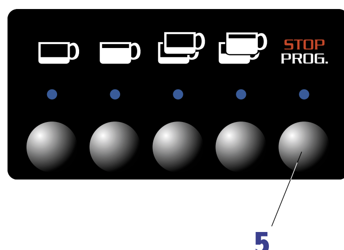
- posizionare in ON la levetta di programmazione **(4)** posta sotto il pannello frontale destro della carrozzeria;
- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto PROG/STOP **(5)** e accensione di tutti i led dei tasti dose;
- premere il tasto erogazione acqua calda **(3)**;
- raggiunta la dose desiderata confermare premendo il tasto PROG/STOP **(5)**;
- a fine programmazione, rispostare la levetta di programmazione **(4)** in posizione di OFF

Erogazione acqua calda

- posizionare la tazza sotto la lancia acqua calda;
- premere il tasto acqua calda: attendere l'effettuazione dell'erogazione di acqua;
- per bloccare in anticipo l'erogazione, premere nuovamente il tasto erogazione acqua calda **(3)** o premere il tasto PROG/STOP **(5)**.







6.3 EROGAZIONE VAPORE

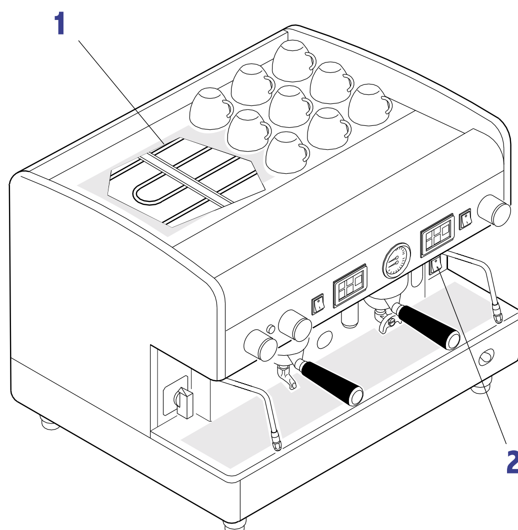
Per ottenere l'erogazione di vapore, ruotare in senso antiorario la manopola del rubinetto **(6)**: la fuoriuscita dalla lancia di vapore **(7)** sarà proporzionale all'apertura del rubinetto.

ATTENZIONE

Manovrare con prudenza la lancia vapore tramite l'apposito gommino antiscottatura **(8)** *e non toccare la lancia acqua calda: il contatto con il vapore e l'acqua calda può provocare danni a persone, cose o animali.*

7. DISPOSITIVO SCALDATAZZE (dove presente)

Il dispositivo scaldatazze ha la funzione di riscaldare le tazzine prima del loro uso:
- riporre le tazzine su piano superiore **(1)** della macchina per caffè;
- attivare la resistenza elettrica mediante l'interruttore **(2)**.



ATTENZIONE

Per ragioni di sicurezza si consiglia di non mettere panni o altri oggetti sul piano superiore della macchina che impedirebbe il normale circolo dell'aria.

8. ACCESSORI

8.1 TERMORISERVA

Si compone di un recipiente in cui viene prodotta una quantità considerevole di caffè (2,5 litri), che viene quindi a costituire una riserva nei casi in cui vi sia una forte richiesta di tale bevanda (prime colazioni, conferenze, ecc.).

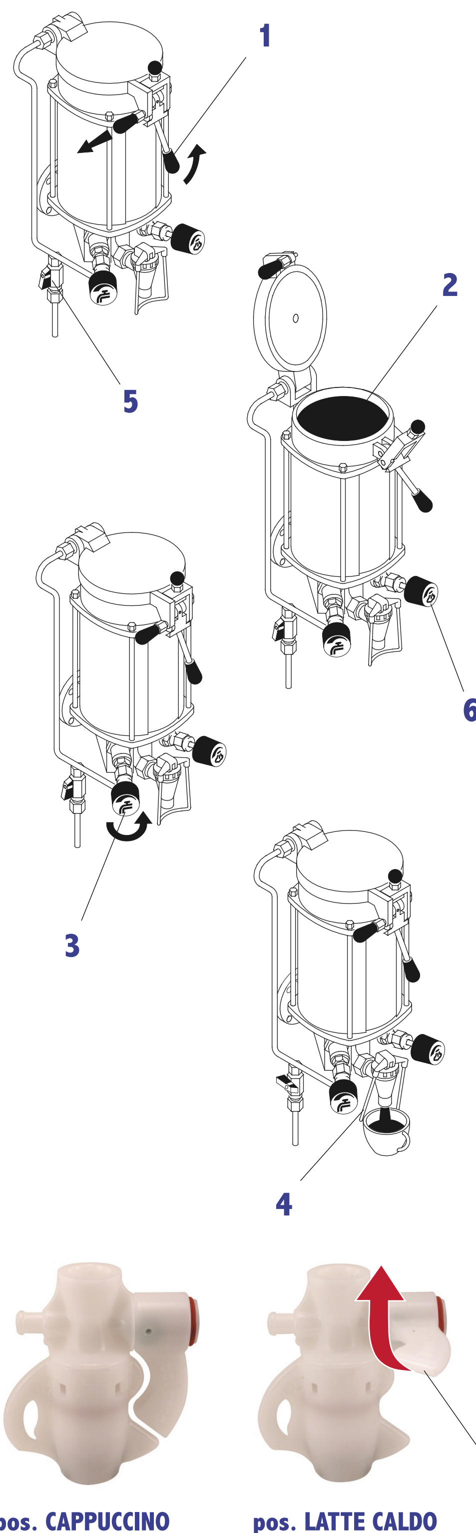
Preparazione

- sollevare il coperchio **(1)** tirando il pomello verso sinistra alzando la leva;
- mettere il caffè macinato (130 gr. circa) nell'apposito filtro **(2)** e richiudere facendo scattare il pomello in posizione di sicurezza;
- aprire il rubinetto acqua **(3)** ruotandolo in senso antiorario. Al raggiungimento della quantità desiderata (capacità massima 2,5 litri) chiudere il rubinetto;
- ad operazione avvenuta la pressione residua deve essere scaricata con l'ausilio di un rubinetto di scarico **(5)** posizionato sotto il gruppo termoriserva.

Erogazione

Il prelievo del caffè dal contenitore viene effettuato azionando la leva del dispenser **(4)** posta al centro nella parte inferiore. Il caffè rimanente può essere riscaldato tramite un rubinetto vaporizzatore **(6)** posto sulla parte destra dello stesso.

ATTENZIONE
Si raccomanda di aprire sempre la valvola di sfiato **(5)** *prima di aprire il coperchio. La inosservanza di questa operazione può causare gravi danni a cose, persone o animali.*



pos. CAPPUCCINO pos. LATTE CALDO

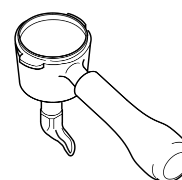
8.2 CAPPUCCINATORE

- Inserire il tubo di aspirazione nel latte;
- posizionare il bricco sotto il beccuccio del cappuccinatore;
- girare il rubinetto del vapore ruotandolo in senso antiorario, al raggiungimento della quantità desiderata chiudere il rubinetto vapore;
- versare il latte schiumato nelle tazze con il caffè.

NOTA
Per ottenere un erogazione di latte caldo senza schiuma, sollevare l'aletta **(1)** *verso l'alto. Per ottenere un risultato migliore si consiglia di non effettuare l'erogazione direttamente sulla tazza caffè, ma in un bricco e successivamente mettere il latte schiumato sul caffè.*

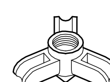
ATTENZIONE
Si raccomanda di mantenere costantemente pulito il cappuccinatore secondo quando descritto al capitolo "Pulizia".

8.3 PORTAFILTRO GIGANTE



Per la produzione di lunghe erogazioni utilizzare il portafiltro gigante con una capacità di 50 gr. di caffè macinato.

8.4 BECCUCCIO A TRE TAZZE



Per effettuare l'erogazione contemporanea di 3 caffè impiegare il beccuccio a tre tazze (utilizzo di circa 21 gr. di caffè macinato).

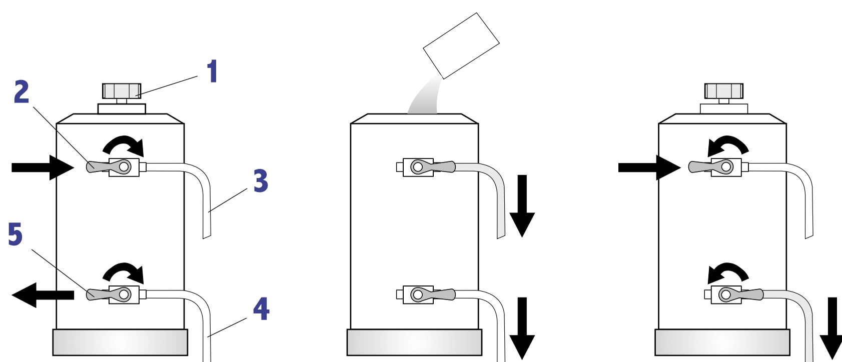
9. ADDOLCITORE

Nell'acqua di rete sono presenti dei sali non solubili, responsabili della formazione di calcare in caldaia ed in altre parti della macchina. L'addolcitore permette di eliminare o ridure sensibilmente la presenza di questi sali minerali.

L'addolcitore a resine ha la proprietà di trattenere il calcio presente nell'acqua. Per questo motivo, dopo un certo periodo le resine si saturano e vanno rigenerate con sale grosso da cucina (NaCl, cloruro di sodio) o sale specifico per addolcitori. È molto importante rigenerare l'addolcitore alle scadenze previste.
La rigenerazione va effettuata regolarmente ogni 15 giorni. Tuttavia, in luoghi dove l'acqua è molto dura, occorrerà rigenerare ad intervalli più corti. La stessa regola è applicabile in luoghi nei quali si ha un grande consumo di acqua calda per tè o altro.

Rigenerazione dell'addolcitore

Procedere come segue:
- spostare la levetta **(2)** e **(5)** da sinistra verso destra;
- togliere il coperchio svitando il pomolo **(1)**;
- far uscire l'acqua dal tubo **(3)** quanto basta per far posto al sale da introdurre nella quantità prescritta in funzione del modello (vedi tabella);
- pulire la guarnizione situata sul coperchio da eventuali residui di sale o resina;
- rimettere il coperchio avvitando il pomolo **(1)** in modo sicuro e riportare la levetta **(2)** da destra verso sinistra;
- lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto **(4)** sino a che l'acqua non è più salata (30-60 minuti circa), il sale permette di rilasciare i sali minerali accumulati;
- riportare la levetta **(5)** da destra verso sinistra in posizione iniziale.



Modello addolcitore	Quantità di sale
8 litri	1,0 kg
12 litri	1,5 kg
16 litri	2,0 kg

ATTENZIONE
La formazione di calcare nel circuito idraulico e nella caldaia inibiscono lo scambio termico pregiudicando il buon funzionamento della macchina. La presenza di forti incrostazioni in caldaia può causare lunghi periodi di blocco della macchina e comunque annulla qualsiasi garanzia perché significa che la rigenerazione è stata trascurata.

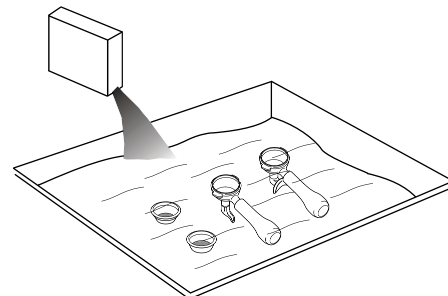
Allo scopo di mantenere sempre in perfetta efficienza l'addolcitore e quindi la macchina, è necessario effettuare la rigenerazione periodicamente in base all'utilizzo dell'addolcitore e alla durezza dell'acqua impiegata.
La tabella qui a fianco riporta i valori di quantita di acqua addolcita in funzione della durezza dell'acqua espressa nelle varie unità di misura:
- F°: grado francese
- D°: grado tedesco = 1,8 °F
- mg $CaCO_3$

Quantità di acqua addolcita in funzione della durezza					
F°	30°	40°	60°	80°	
D°	16,5°	22°	33°	44°	**sale**
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Per maggiori dettagli sulle modalità di installazione, messa in funzione e rigenerazione dell'addolcitore, si rimanda alla consultazione del relativo manuale istruzioni.

10. PULIZIA

Per una perfetta igiene ed efficienza dell'apparecchio si rendono necessarie alcune semplici operazioni di pulizia delle parti funzionali e degli accessori nonché dei pannelli della carrozzeria. Le indicazioni qui riportate sono da ritenersi valide per un uso normale della macchina per caffè, nei casi di impieghi pesanti della macchina, le operazioni di pulizia devono essere effettuate con maggiore frequenza.

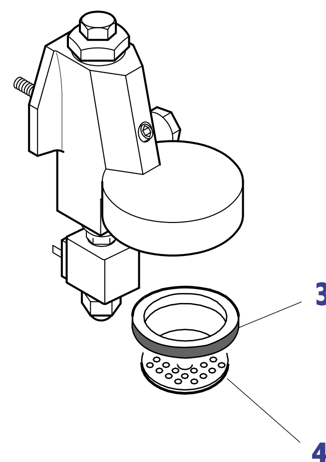


Filtri e portafiltri

Quotidianamente si rende necessario pulire i filtri e relativi portafiltri in acqua calda. L'ideale è lasciarli immersi nell'acqua calda tutta la notte, in modo da permettere ai depositi grassi di caffè di sciogliersi. È consigliabile aggiungere all'acqua una bustina o pastiglie dell'apposito detergente e successivamente risciacquare il tutto con acqua.
La mancanza della quotidiana pulizia dei filtri e portafiltri, comporta un decadimento della qualità del caffè erogato e causa inconvenienti come cattiva estrazione, presenza di fondi caffè in tazzina.

Doccetta e portadoccetta

Settimanalmente si consiglia di provvedere alla pulizia della doccetta **(4)** e del portadoccetta **(3)** in acqua calda.



Lance vapore

Tenere costantemente pulite le lance vapore. Mensilmente controllare i terminali e pulirli ripristinando i fori di uscita con un piccolo ago.

Gruppi erogazione (esclusa la versione ALE)

La pulizia delle parti interne dei gruppi erogatori si effettua settimanalmente nel seguente modo:

- sostituire il normale filtro del portafiltro con uno cieco;
- versare il detergente apposito sul filtro cieco, ed agganciare il portafiltro al gruppo;
- azionare l'interruttore erogazione, facendo funzionare il gruppo;
- ripetere più volte la precedente operazione fino a che l'acqua non uscirà pulita dallo scarico;
- spegnere e togliere il portafiltro dal gruppo;
- eseguire un ultimo risciacquo, in modo da togliere i residui di detergente.

ATTENZIONE
Non utilizzare il filtro cieco per la pulizia delle macchine con gruppo a leva (ALE)

Carrozzeria

I pannelli della carrozzeria vanno puliti con un panno imbevuto in acqua tiepida. Non usare detersivi abrasivi, poiché i pannelli potrebbero graffiarsi.

Macinadosatore

Ogni settimana pulire esternamente ed internamente la campana e il dosatore con un panno imbevuto in acqua tiepida.

Termoriserva

Una volta terminato il caffè nel contenitore del termoriserva, effettuare la pulizia nel seguente modo :

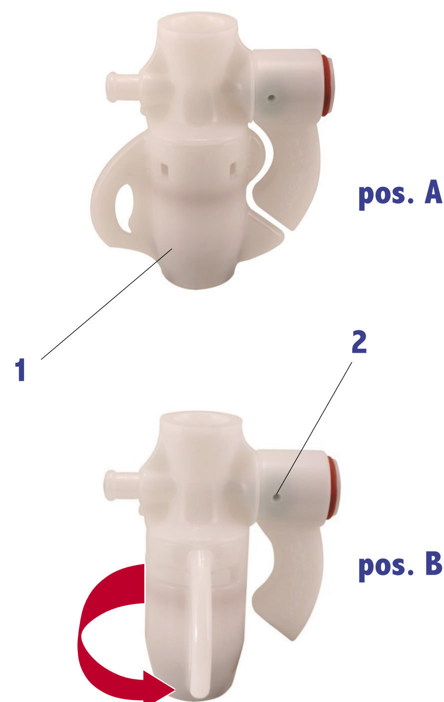
- togliere il filtro con un panno evitando il contatto diretto con le parti calde;
- svuotare il filtro dai fondi caffè e lavarlo con acqua tiepida;
- togliere l'imbuto in plastica e lavarlo con acqua tiepida;
- pulire il contenitore con un panno umidito e asciugarlo;
- rimettere l'imbuto e il filtro.

NOTA
Per le operazioni di pulizia utilizzare sempre panni perfettamente puliti ed igienizzati.

Cappuccinatore

Si raccomanda una particolare cura nella pulizia del cappuccinatore seguendo le modalità qui riportate:

- eseguire un primo lavaggio immergendo il tubo di aspirazione in acqua ed effettuare una erogazione per qualche secondo;
- ruotare il corpo rotante **(1)** di 90° in **pos. B** (chiusura del condotto di fuoriuscita del latte);
- tenendo il tubo di aspirazione latte in aria, effettuare l'erogazione di vapore (funzionamento a vuoto del cappuccinatore);
- attendere circa 20 secondi in modo da permettere la pulizia e sterilizzazione interna del cappuccinatore;
- chiudere il vapore e riportare il corpo rotante in **pos. A**;
- nel caso di ostruzione del foro di prelievo dell'aria **(2)**, liberatelo delicatamente con uno spillo.



ATTENZIONE
Si consiglia di effettuare la pulizia del cappuccinatore dopo ogni uso continuativo in modo da evitare anomalie di funzionamento e garantire un elevato grado di igienità del sistema.

11. CONTROLLI e MANUTENZIONE

Per assicurare una perfetta efficienza e la sicurezza dell'apparecchio nel tempo, si rendono necessarie attività di manutenzione.
In particolare si consiglia di richiedere al Servizio di Assitenza un controllo generale della macchina almeno 1 volta all'anno.

Macchina

Periodicamente verificare i seguenti aspetti:

- controllare la pressione della pompa mediante il manometro che deve indica un valore di circa 8-9 bar. In caso di anomalie richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica;
- sempre mediante il manometro verificare la pressione della caldaia che deve essere di circa 0,8-1,2 bar. Anche in questo caso può essere necessario l'intervento dell'Assitenza Tecnica;
- controllare lo stato di usura dei filtri, la presenza di danneggiamenti dei bordi e verificare l'eventuale presenza di fondi di caffè nella tazzina. Se necessario sostituire i filtri.

Macinadosatore

Periodicamente verificare i seguenti aspetti:

- controllare la dose che deve essere di circa 6-7 gr. per battuta ed eventualmente regolarne la quantità;
- tenere sempre sotto controllo il grado di macinatura e nel caso modificarla;
- controllare lo stato di usura delle macine: la loro sostituzione è necessaria qualora si riscontri troppa polvere nel macinato (la durata delle macine è di circa 600 kg di caffè).

12. CONSIGLI PER OTTENERE UN BUON CAFFE'

Per poter ottenere un caffè qualitativamente valido è importante che il grado di durezza dell'acqua utilizzata abbia un valore di 4-5 °F (gradi francesi). Nel caso in cui la durezza superi tali valori si consiglia di utilizzare un addolcitore.
Evitare di impiegare l'addolcitore nei casi di valori di durezza dell'acqua inferiori ai 4 °F.
Nel caso in cui il sapore di cloro nell'acqua fosse particolarmente evidente, si consiglia di installare un filtro specifico.
Si consiglia di non conservare grandi scorte di caffè in grani; non macinare mai grandi volumi di caffè: predisporre la quantità contenuta nel dosatore ed utilizzarla possibilmente in giornata; non acquistare caffè già macinato in quanto esso deperisce rapidamente.
Dopo un periodo relativamente lungo di inattività della macchina (2-3 ore) effettuare alcune erogazioni a vuoto.
Effettuare costantemente la pulizia e la manutenzione periodica.

13. ELENCO DEI RISCHI

In questo capitolo vengono presentati alcuni rischi ai quali l'utente può andare incontro se non si attiene alle norme specifiche di sicurezza (descritte nel presente manuale).

L'apparecchio dev'essere collegato ad un efficiente sistema di messa a terra
Se questo non viene eseguito, l'apparecchio può rivelarsi fonte di pericolose scariche elettriche in quanto non è più in grado di scaricare a terra eventuali perdite di elettricità.

Non utilizzare acqua corrente per il lavaggio
L'utilizzo di acqua in pressione direttamente sulla macchina può danneggiare in modo grave le apparecchiature elettriche. Non utilizzare mai getti d'acqua per il lavaggio di nessuna parte dell'apparecchio.

Fare attenzione alle lancie vapore e acqua calda
Con l'uso le lancie vapore ed acqua calda, si surriscaldano e costituiscono quindi fonte di potenziale pericolo. Maneggiare con cura tali parti. Non indirizzare mai getti di vapore o acqua calda direttamente su parti del corpo.

Non intervenire sulla macchina in tensione
Prima di effettuare qualsiasi intervento sull'apparecchio occorre spegnerlo agendo sull'interruttore generale di rete, o meglio scollegare i terminali dall'allacciamento in rete. Non togliere mai nessun pannello della carrozzeria quando la macchina è in tensione.

Non agire mai sull'impianto idraulico prima di averlo svuotato
Sono da evitare tutti gli interventi inerenti l'impianto idraulico e la relativa caldaia quando vi è ancora acqua e pressione nell'impianto. Occorre quindi svuotarlo preventivamente chiudendo il rubinetto di rete e facendo funzionare per breve tempo il gruppo erogatore a vuoto. Spegnere la macchina e aprire tutti i rubinetti vapore e acqua. A pressione zero, svuotare la caldaia completamente aprendo l'apposito rubinetto situato nella parte inferiore della stessa.
Se quanto detto sopra non viene correttamente eseguito, l'apertura di una qualsiasi parte dell'impianto idraulico può provocare la brusca fuoriuscita di acqua surriscaldata in pressione.

Macchine a leva
Non abbassare mai la leva senza la presenza di caffè nel filtro, o senza portafiltro montato sul gruppo: il repentino ritorno della leva verso l'alto può causare danni all'apparechiatura e può provocare ferimenti a persone.

Macchine a gas
Controllare periodicamente la presenza di eventuali perdite di gas nell'impianto passando sulle condutture una soluzione saponosa.
Per ragioni di sicurezza, chiudere l'impianto di riscaldamento a gas durante i periodi d'inattività della macchina (ore notture, chiusura del locale).

Utilizzo apparecchiatura
Questa macchina per caffè espresso, è un apparecchiatura destinata ad un uso esclusivamente professionale. Ogni altro utilizzo è da considerarsi errato e pertanto pericoloso. Non permettere mai l'utilizzo da parte di bambini o persone incapaci.

Il non rispetto delle norme sopra descritte può provocare seri danni a persone, cose o animali.
Non intervenire mai sull'apparato elettronico quando la macchina è ancora in tensione.
Disattivare completamente la macchina scollegandola dalla rete prima di effettuare qualsiasi operazione.

14. MALFUNZIONAMENTI e RELATIVI RIMEDI

Segnalazione	Causa	Rimedio
MANCA POTENZA ALLA MACCHINA	1) L'interruttore della macchina è in posizione "0" o "1" 2) L'interruttore di rete è in posizione OFF	1) Girare l'interruttore della macchina in posizione "2" 2) Commutare l'interruttore di rete in posizione ON
MANCA ACQUA IN CALDAIA	1) Il rubinetto della rete idraulica è chiuso	1) Aprire il rubinetto della rete idraulica
TROPPA ACQUA IN CALDAIA	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
DALLE LANCE NON ESCE VAPORE	1) Lo spruzzatore della lancia è ostruito 2) Il commutatore della macchina è in posizione "1"	1) Pulire lo spruzzatore della lancia vapore 1) Girare il commutatore della macchina in posizione "2"
DALLE LANCE ESCE VAPORE MISTO AD ACQUA	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
EROGAZIONE ASSENTE	1) Il rubinetto della rete idraulica è chiuso	1) Aprire il rubinetto della rete idraulica
PERDITE DI ACQUA DALLA MACCHINA	1) La vaschetta non scarica 2) Il tubo di scarico è rotto o staccato o con impedimenti nel deflusso dell'acqua	1) Controllare lo scarico fognario 2) Verificare e ripristinare il collegamento del tubo di scarico alla vaschetta
CAFFE' TROPPO CALDO o TROPPO FREDDO	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
EROGAZIONE DEL CAFFE' TROPPO VELOCE	1) Il caffè è macinato troppo grosso	1) Regolare la macinatura del caffè
EROGAZIONE DEL CAFFE' TROPPO LENTA	1) Il caffè è macinato troppo fine	1) Regolare la macinatura del caffè
FONDI DI CAFFE' BAGNATI	1) Gruppo erogazione sporco 2) Il gruppo erogazione è troppo freddo 3) Il caffè è macinato troppo fine	1) Eseguire il lavaggio del gruppo con il filtro cieco 2) Attendere il completo riscaldamento gruppo 3) Regolare la macinatura del caffè
IL MANOMETRO INDICA UNA PRESSIONE NON CONFORME	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
PRESENZA DI FONDI IN TAZZINA	1) Il portafiltro è sporco 2) I fori del filtro sono usurati 3) La macinatura del caffè non è conforme	1) Pulire il plortafiltro 2) Sostituire il filtro 3) Regolare la macinatura in modo adeguato

Segnalazione	Causa	Rimedio
per EVD: I LED DI TUTTE LE PULSANTIERE LAMPEGGIANO per EPU-EVDT: IL LED FRONTALE LAMPEGGIA	Dopo pochi minuti il caricamento automatico dell'acqua si blocca: 1) Intervento del dispositivo Time-out 2) Manca l'acqua in rete	1) Spegnere la macchina e riaccenderla 2) Aprire il rubinetto della rete idraulica
EROGAZIONE CAFFE' NON CONFORME LA DOSE DEL CAFFE' NON VIENE RISPETTATA IL LED DEL PULSANTE DOSE LAMPEGGIA	1) Il caffè è macinato troppo fine	1) Regolare la macinatura in modo adeguato
EROGAZIONE CAFFE' SOLO MEDIANTE IL TASTO MANUALE	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA FUNZIONA SOLO CON IL TASTO EROGAZIONE MANUALE	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
BLOCCO DEL SISTEMA ELETTRONICO	1) Guasto nell'impianto elettrico o dell'impianto idraulico	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA PERDE ACQUA	1) Guasto della pompa	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
IL MOTORE SI FERMA BRUSCAMENTE O IL PROTETTORE TERMICO INTERVIENE PER UN SOVRACCARICO	1) Guasto della pompa	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA FUNZIONA AL DI SOTTO DELLA PORTATA NOMINALE	1) Guasto della pompa	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica
LA POMPA E' RUMOROSA	1) Guasto della pompa	1) Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica

ATTENZIONE
In caso di mancata risoluzione del malfunzionamento, spegnere la macchina e richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica. Non tentare nessun intervento di riparazione.

Revisión

Rev 01 - 05/2005 - Revisión general

Índice

LEER ATENTAMENTE

cada parte de este manual antes de utilizar el aparato.

La maquina de café expreso que ha comprado ha sido proyectada y fabricada con métodos y tecnologia innovadoras que garantizan calidad y fiabilidad en el tiempo.

Este manual es la guia que le permitirá conocer las ventajas que tendrá al haber adquirido un producto de nuestra marca. En ella encontrará la forma más adecuada para utilizarla en su mayor pontencialidad, sobre cómo mantenerla siempre eficiente y cómo deberá comportarse en caso de dificultad. Conserve este manual en sitio protegido. En caso de perdida del mismo, el cliente podrá pedir una cópia al fabricante.

Aprovechamos la ocasión para enviarle nuestros más atentos saludos.

BUENA LECTURA Y ... BUEN CAFE'

COMO UTILIZAR ESTE MANUAL

El fabricante se reserva el derecho de realizar eventuales mejorías del producto.Se asegura que el presente opúscolo refleja el estado de la técnica al momento de la comercialización de la máquina.
Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela a realizar propuestas de mejoria del producto y del manual.

ADVERTENCIAS GENERALES

- Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato, en caso de duda no utilizarlo, llamar directamente al comercieante.

- Los componentes del embalaje no se deben dejar al alcanze de los niños por el peligro que pueda representar. Conservar el embalaje hasta el vencimiento de la garantía.

- Antes de utilizar la máquina asegúrese de que los valores indicados sobre la tarjeta de datos técnicos, corresponden a los de la red eléctrica. La tarjeta está situada sobre el panel frontal ó lateral de la máquina.

- La instalación debe ser realizada respetando las normas de seguridad vigentes, y por personal qualificado y preparado. Una instalación erronea puede causar daños a personas, cosas ó animales.

- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de toma a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un esmerado control de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no se considerará responsable de daños causados por un dispositivo de toma a tierra equivocado.

- En la instalación del aparato, se deberá proveer un interruptor general omnipolar tal y como se prevée en la normativa de seguridad vigente, con una apertura de los contactos igual ó superior a 3 mm.

- Es desaconsejable el uso de prolongadores ó adaptadores múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilizar solamente enchufes adaptadores simples ó multiples y prolongaciones que respondan a las normas de seguridad. No superar nunca el valor del caudal de corriente sobre el adaptador o' prolongador, que es el de potencia màxima indicada sobre el mismo.

- Este aparato deberá ser utilizado unicamente para lo que ha sido fabricado, cualquier otra utilización del mismo se considera impropia y por lo tanto peligroso. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso icorrecto e irracional.

- El uso de un dispositivo eléctrico debe atenerse a las normas de seguridad:
  - no tocar el aparato con las manos ó pies mojados ó húmedos.
  - no utilizar el aparato descalzos.
  - no utilizar prolongaciones en locales dònde exista ducha ó baño.
  - no tirar de cable para desconectar el aparato.
  - no dejar el aparato a la exposición de agentes atmostéricos.
  - no permitir su utilizaciòn a niños o personas incapacitadas.

- Antes de hacer realizar un mantenimiento, desactivar el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor omnipolar.
- Para su limpieza, atenerse extrictamente a lo relacionado en el presente manual.
- En caso de fallo ó mal funcionamiento, apagar el aparato y no probar a repararlo.
- Las reparaciones deberán ser realizadas solamente por la casa fabricante ó centro de asistencia autorizado, utilizando exclusivamente repuestos originales. No respetar esta norma influye en la seguridad del aparato e invalida la garantia.
- El cable de alimentación del aparato no debe ser cambiado por el usuario. En caso de que risulte necesária su sustituciòn, apagar la máquina y dirigirse exclusicamente a personal profesionalmente qualificado.
- En el caso de que decida no utilizar más el aparato, se recomienda dejarlo inoperativo desconectando el cable de alimentación de la red eléctrica y vaciándolo de agua (las operaciones deben ser etectuada por un técnico).
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, haciéndo realizar, a personal qualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponer las manos ó cualquier otra parte del cuerpo en direcciòn a los pitones suministradores de café ó en dirección a los terminales suministradores de agua caliente. El vapor y el agua que sale de los tubos pueden provocar quemaduras.
- En funcionamiento, los tubos de salida agua y vapor y la ventosa portafiltro estàn calientes, por lo que deberán ser manejados con cuidado en los mencionados puntos.
- Sobre el plano calientas tazas se coloca la vajilla inherente a la propia máquina. La colocación de cualquier otro objeto diverso se considerará inadecuado.
- La manumisión no autorizada de cualquier parte de la máquina, invalidiza la garantia.

GARANTIA
12 meses en todas las partes, excluidos los componentes electricos, electronicos y las piezas de desgaste.

PRESENTACION

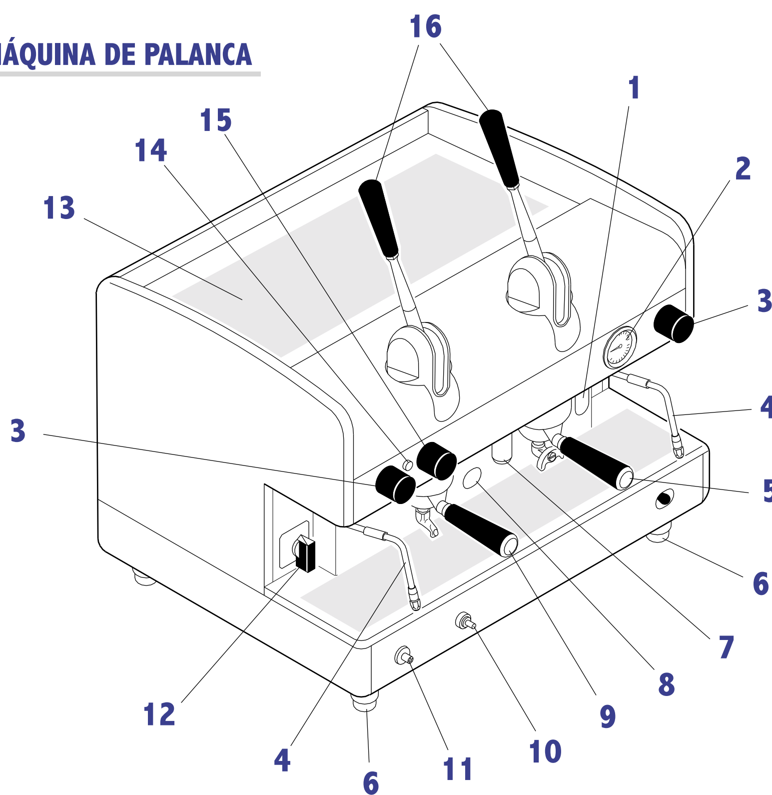
Esta cafetera exprés está destinada para uso profesional, ha sido ideada para preparación de bebidas calientes, tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc. Existen disponible una gama de accesorios que garantizan un uso práctico y funcional de la máquina.
Si el modelo dispone de dos ó más grupos, puede ser utilizada por dos personas contemporaneamente; esta característica y el hecho de que la máquina está en grado de suministrar bebidas sin solución de continuidad, garantiza un uso intensivo de la mísma.
A continuación relacionamos las instrucciones para su correcta utilización. También examinaremos los accesorios que acompañan a la máquina.

ATENCIÓN
El usuario debe instruirse suficientemente para poder hacer funcionar correctamente la máquina.
Se recomienda no realizar intervenciones sobre la misma que puedan alterar su funcionabilidad.
CON LA MAQUINA OPERATIVA, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESION.

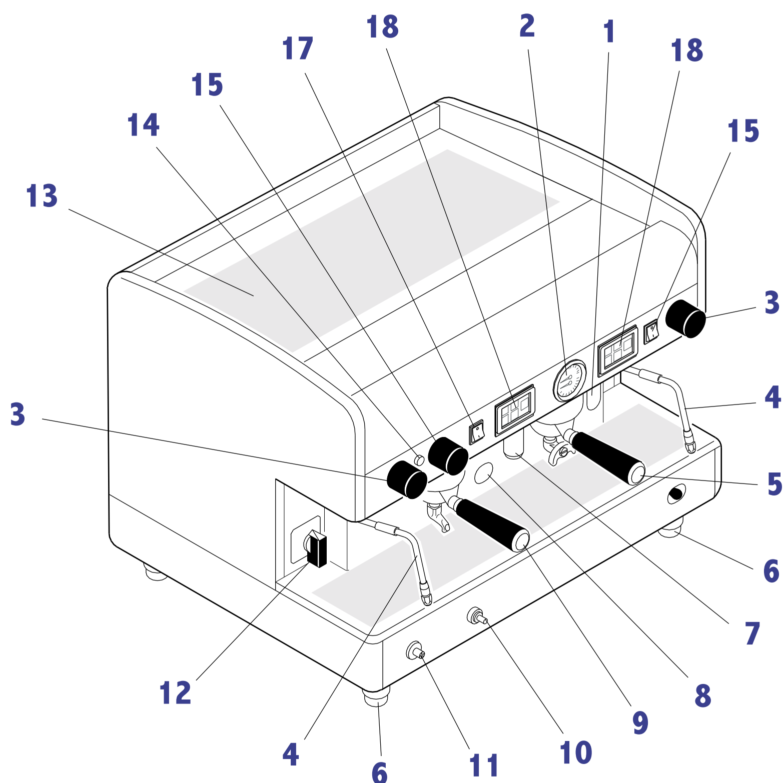
1. DESCRIPCION GENERAL

1	Nivel óptico agua caldera
2	Manómetro
3	Regulador vapor
4	Lanza vapor
5	Portafiltro 2 tazas
6	Pata regulable
7	Lanza agua caliente
8	Ventana vista quemador gas (si presente)
9	Portafiltro 1 taza
10	Seguridad gas (si presente)
11	Tecla encendido gas (si presente)
12	Interruptor encendido máquina
13	Rejilla de apoyo para tazas
14	Piloto de encendido máquina
15	Palanca agua caliente
16	Grupos de palanca
17	Interruptores suministro manual
18	Teclados

MÁQUINA DE PALANCA



MÁQUINA DE SUMINISTRO



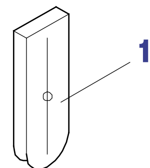
2. PREPARACION DE LA MAQUINA

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas por personal calificado.

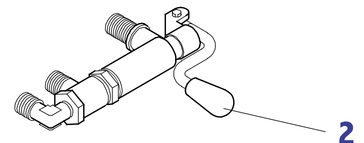
ATENCIÓN
La utilización de la máquina sin efectuar todas las operaciones de instalación por parte del personal técnico, puede conllevar graves daños al aparato.

3. ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

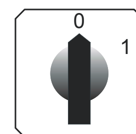
3.1 CALENTAMIENTO ELECTRICO



Antes de encender la máquina asegurarse de que el nivel del agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico **(1)**. En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario rellenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia. Actuar como sigue:

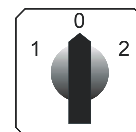


Interruptor
Abrir el grifo del agua de la red hídrica y del suavizador.
Por medio de la carga manual **(2)** cargar agua en la caldera hasta restablecer el nivel optimal.
Hacer girar el interruptor hasta la posición “**1**” y esperar a que la máquina se caliente completamente.



Interruptor

Conmutador
Abrir el grifo del agua de la red hídrica y del suavizador.
Hacer girar el interruptor hasta la posición “**1**” (alimentación eléctrica de la bomba para el relleno automático de la caldera y de los servicios de la máquina) y esperar a que se cargue automáticamente el agua en la caldera.
Hacer girar el interruptor hasta la posición “**2**” (alimentación eléctrica total comprendida la resistencia en la caldera) y esperar a que la máquina se caliente completamente.

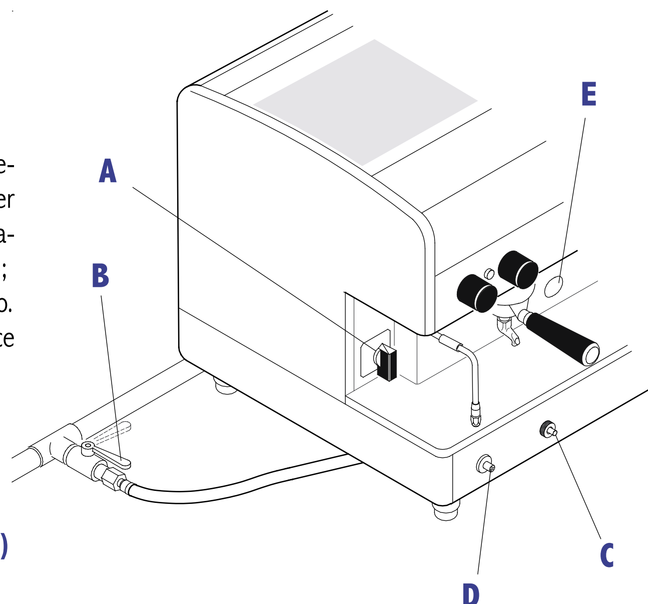


Conmutador

ATENCIÓN
- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros al vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro.
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de operación de la máquina

3.2 CALENTAMIENTO A GAS (si presente)

- Girar el interruptor (**A**) hacia la posición **1**;
- Abrir el grifo del gas (**B**);
- tener presionado el botón de seguridad (**C**) y, contemporáneamente presionar el botón de encendido (**D**). Una vez encendida la llama, mantener presionado durante algunos segundos el botón de seguridad (**C**), de manera que se permita el correcto funcionamiento del par termoeléctrico;
- comprobar por medio de la ventanilla (**E**) que la llama se ha encendido.
- esperar que la presión de ejercicio indicado sobre el manómetro alcance el valor de trabajo 1-1,2 bar.



3.3 CALENTAMIENTO MIXTO GAS+ELECTRICO (si presente)

- Proceder como se ha indicado arriba "CALENTAMIENTO A GAS";
- después de haber comprobado que la llama se ha encendido, girar el interruptor (**A**) hacia la posición **2**. De esta forma se alimenta la resistencia de la caldera, la presión de ejercicio será alcanzada en un tiempo más breve;
- esperar que la presión de ejercicio indicada sobre el manómetro alcance el valor de trabajo 1-1,2 bar.

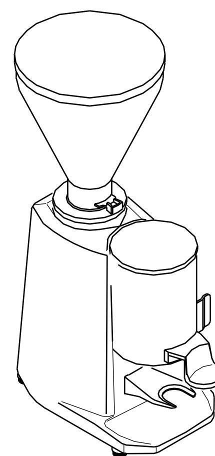
ATENCIÓN
Por razones de seguridad el calentamiento a gas debe ser desactivado durante los largos periodos de inactividad de la máquina (periodo nocturno o cierre del local). Se aconseja no poner paños o similares sobre la superficie del calienta tazas: así se impide la circulación normal del aire.

4. PREPARACION DEL CAFE

4.1 MOLEDURA Y DOSIFICACION

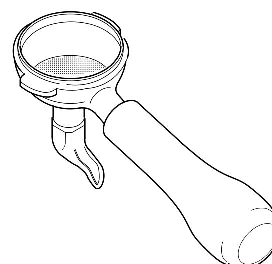
Es importante dispone de un molinillo vecino a la máquina, con el que se muela el café para utilizar diariamente.
La moledura y dosificación del café debe ser realizada según lo indicado por el fabricante del molinillo dosificador, no obstante hay que tener presente los seguientes puntos:

- para obtener un buén café expreso se aconseja no tener grandes reservas de café en grano. Respetar la techa de caducidad del producto.
- nunca moler grandes cantidades de café, lo ideal sería que la cantidad de café existente en el contenedor fuera la usada posiblemente en el dia.
- no comprar, posiblemente, café yá molido puesto que perece rapidamente. Si no es posible, comprelo en paquetes pequeños envasados al vacio.



4.2 PREPARACION DEL CAFE'

- Rellenar el filtro con la dosis de café molido (6/7 gr.) y apisionarlo con su correspondiente presino;
- Enganchar el portafiltro al grupo sin cerrarlo demasiado para evitar que la guarnición dure poco;
- Por la misma razón es aconsejable limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro al grupo;
- seguir las modalidades indicadas por el fabricante del molinillo dosificador.

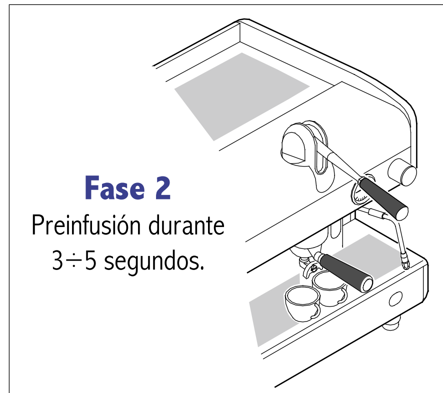


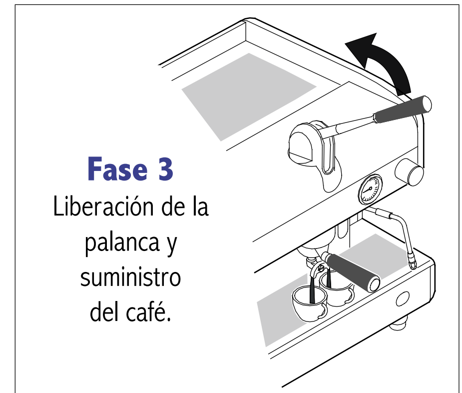
5. UTILIZACION DE LA MÁQUINA

5.1 VERSION ALE

- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- bajar la palanca hasta el tope;
- esperar algunos segundos (3-5 segundos);
- levantar la palanca hasta que encuentre una cierta resistencia y, a continuación, dejarla;
- Esperar que termine el suministro.



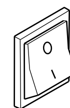




ATENCIÓN
NUNCA realizar las operaciones descritas sin café en el filtro ó sin la inclusión del portafiltro: la vuelta de la palanca hacia el alto puede provocar daños al aparato y heridas a personas.
El tiempo de suministro del café depende de la moltura y de la cantidad de café en el portafiltro.

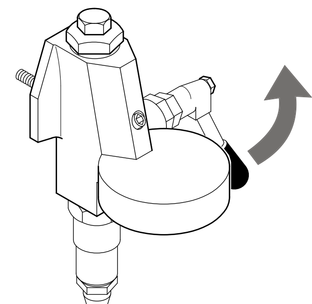
5.2 VERSION EPU

- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- Presionar el interruptor de suministro deseado: se obtendrá el suministro, que podrá ser bloqueado mediante el mísmo interruptor, cuando se alcance la cantidad deseada de café.



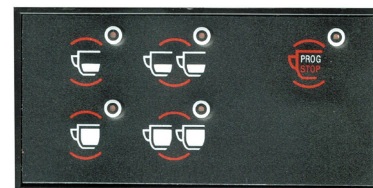
5.3 VERSION LEVETTA

- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- levantar la palanca: se obtendrá el suministro, que podrá ser bloqueado bajar la palanca, cuando se alcance la cantidad deseada de café.



5.4 VERSION JUNIOR

Suministro del café



- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- seleccionar la dosis deseada: esperar que termine el suministro (encendido del indicador luminoso);
- para detener el suministro de café con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual.

Programación

- colocar en ON la palanca de programación situada bajo el panel frontal derecho de la carrocería;
- colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- pulsar la tecla PROG/STOP durante un mínimo de 5 segundos hasta que se enciendan todos los led de las teclas de dosis;
- pulsar la tecla de dosis deseada;
- para confirmar la dosis pulsar de nuevo la tecla dosis o la tecla PROG/STOP;
- repetir la operación para las otras teclas de dosis;
- el fin de la programación tiene lugar automáticamente después de algunos segundos;
- al terminar la programación, colocar de nuevo la palanca de programación en la posición OFF.

ATENCIÓN
La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.

5.5 VERSION EVDT

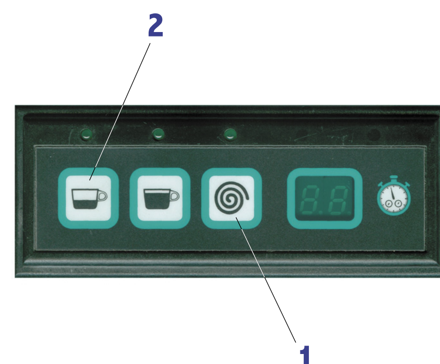
Suministro del café

- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- seleccionar la dosis deseada: esperar que termine el suministro (encendido del indicador luminoso);
- para detener el suministro de café con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón ;
- para obtener un suministro continuo del café, usar el botón . Para interrumpir el suministro, volver a pulsar ;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual que se encuentra junto al panel de mando.

NOTA
El temporizador mide el tiempo, no la cantidad de café en la taza: con una programación igual, la cantidad de café puede ser distinta, dependiendo de la moltura.

Programación

1) Pulsar y mantener apretada la tecla **(1)** durante 5 segundos y comprobar que se hayan encendido al mismo tiempo todos los led presentes en el teclado, lo que confirma que se ha entrado correctamente en la fase de programación.
2) Apretar una de las dos teclas de dosis **(2)** por programar. Los led correspondientes a las teclas (continua) y el de la dosis en fase de programación permanecen encendidos.
3) Al alcanzar la cantidad de café deseada en la taza pulsar la tecla **(1)** o la misma tecla de la dosis en programación para interrumpir el suministro y memorizar el nuevo valor (la duración de la dosis se calcula en segundos). Al mismo tiempo se enciende de nuevo el led correspondiente a la dosis que todavía tiene que ser programada, mientras que el led de la dosis programada permanece apagado.
4) Pasar a la programación de la otra dosis de café apretando la otra tecla de dosis; una vez alcanzada la cantidad necesaria en la taza apretar de nuevo la misma tecla o la tecla .
5) Para salir de la fase de programación, pulsar y mantener apretado durante mas de 5 segundos la tecla **(1)**.

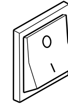


NOTA
Es posible programar de nuevo la dosis de café que se acaba de programar (led apagado) sin tener que apagar y volver a encender necesariamente el sistema y sin salir de la fase de programación.
El sistema sale automáticamente del estado de programación unos 10 segundos después de la última operación.

5.6 VERSION EVD

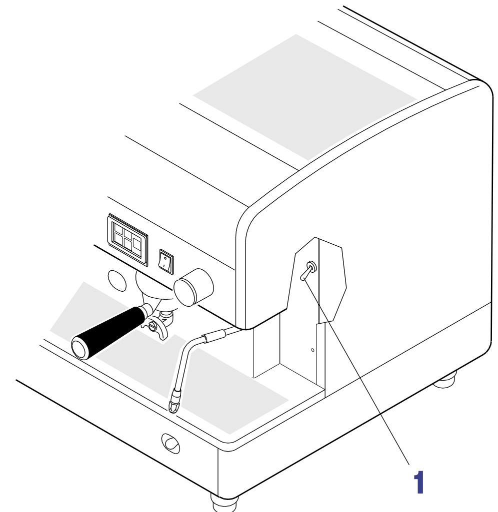
Suministro del café

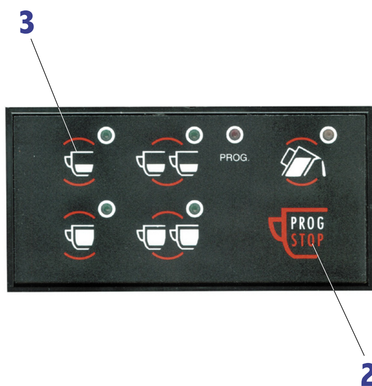
- Colocar la tacita debajo del pitón suministrador;
- seleccionar la dosis deseada: esperar que termine el suministro (encendido del indicador luminoso);
- para detener el suministro de café con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual.

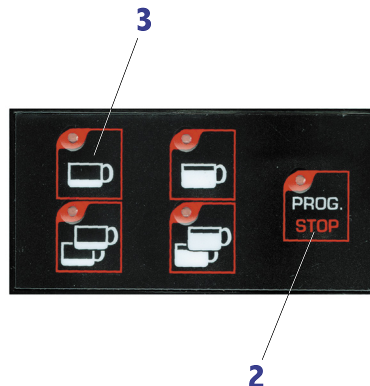


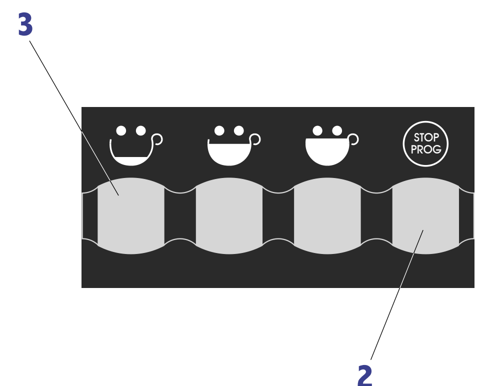
Programación

- colocar en ON la palanca de programación **(1)** situada bajo el panel frontal derecho de la carrocería;
- colocar la taza debajo del pitón suministrador;
- Al pulsar la tecla PROG/STOP **(2)** se encienden todos los leds de las teclas de dosis;
- pulsar la tecla de dosis deseada **(3)**,
- una vez alcanzada la dosis deseada confirmar pulsando la tecla PROG/STOP **(2)**;
- repetir la operación para las otras teclas de dosis;
- al terminar la programación, colocar de nuevo la palanca de programación **(1)** en la posición OFF.









En otros modelos para acceder a la programación es necesario utilizar un interruptor de llave específico.
Para salir de la programación basta esperar algunos segundos.

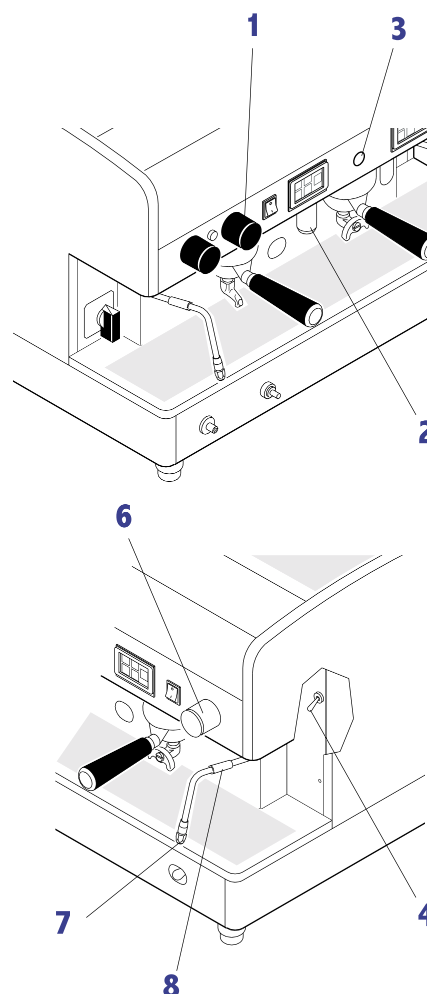
NOTA

La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.
En caso de máquinas de dos ó más grupos, programando en primer lugar el teclado de la derecha, se programan automáticamente los otros. De todas formas, es posible y aconsejable programar autónomamente los teclados empezando siempre por el teclado de la derecha.

6. PREPARACION BEBIDAS CALIENTES

6.1 SUMINISTRO MANUAL AGUA CALIENTE

Para obtener el suministro de agua caliente, girar el mando del grifo **(1)**: en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de agua caliente **(2)** será proporcional a la apertura del grifo.



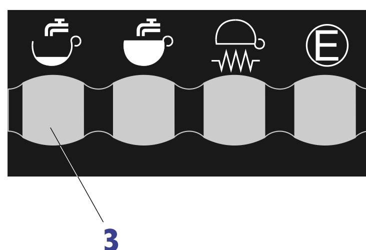
6.2 SUMINISTRO AUTOMÁTICO AGUA CALIENTE

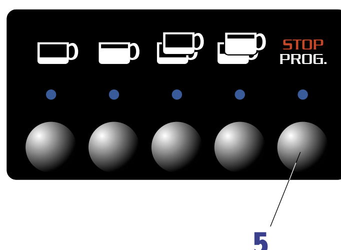
Programación

- colocar en la posición ON la palanca de programación **(4)** ubicada bajo el panel frontal de derecho de la carcasa;
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente;
- pulsar el botón PROG/STOP **(5)** se encienden todos los indicadores de las teclas de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente **(3)**;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG/STOP **(5)**;
- al terminar la programación, colocar de nuevo la palanca de programación **(4)** en la posición OFF

Suministro de agua caliente

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente;
- pulsar el botón de agua caliente: esperar a que finalice el suministro de agua;
- para detener el suministro con anticipación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente **(3)** o pulsar el botón STOP **(5)**





6.3 SUMINISTRO VAPOR

Para obtener el suministro de vapor, girar el mando del grifo **(6)** en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de agua caliente **(7)** será proporcional a la apertura del grifo.

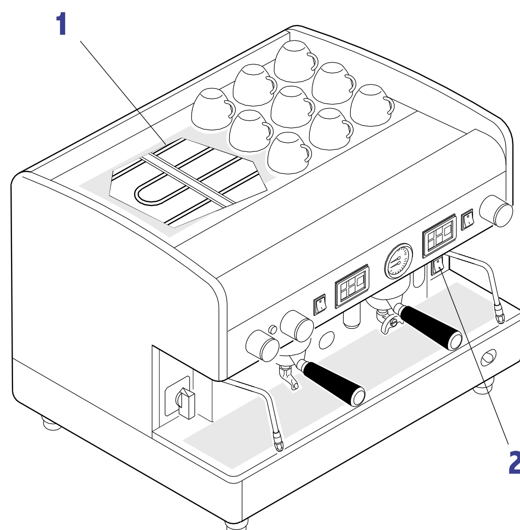
ATENCIÓN

Manejar con prudencia la lanza de vapor, usando la adecuada protección contra las quemaduras **(8)** *y no tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.*

7. DISPOSITIVO CALIENTA TAZAS (si presente)

El dispositivo calienta tazas tiene la función de calentar las tazas antes de éstas sean usadas:

- poner las tazas en la superficie superior **(1)** de la máquina del café;
- activar la resistencia eléctrica mediante el interruptor **(2)**.



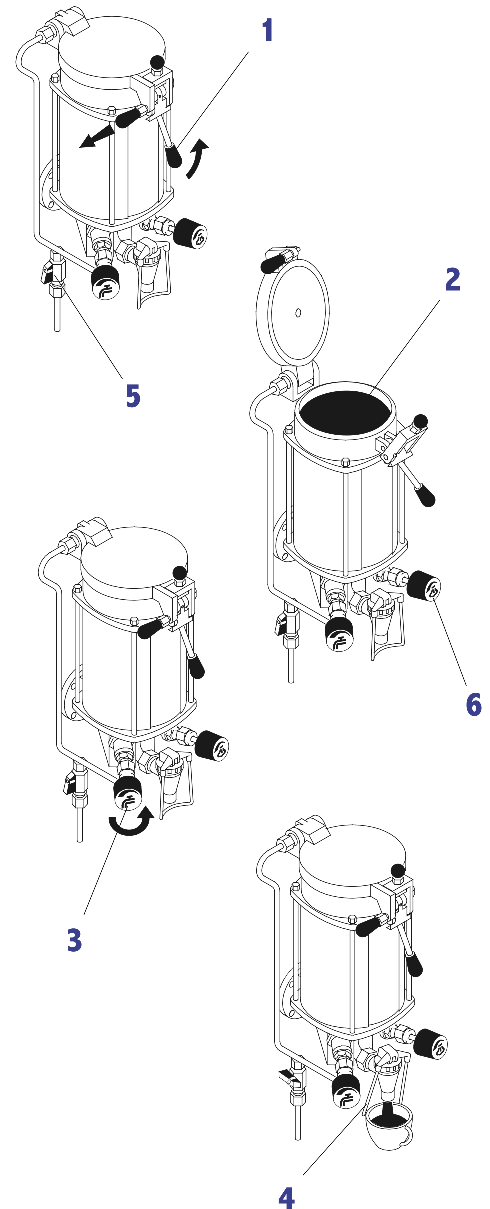
ATENCIÓN

Por razones de seguridad se aconseja no poner paños u otros objetos sobre la superficie superior de la máquina ya que impedirían la normal circulación del aire.

8. ACCESORIOS

8.1 TERMORESERVA

Se compone en práctica de un recipiente en que viene producida una cantidad considerable de café (2,5 litros), constituyendo una reserva en los casos en que exista una fuerte demanda de tal bebida (ejemplo: desayunos, conferéncias, etc...).



Preparación

- Levantar la tapa tirando del pomo **(1)** hacia la izquierda alzando la palanca situada bajo el místmo;
- Introducir la cantidad de café molido (130 gr. aprox.) en el filtro **(2)** y cerrarlo haciendo saltar el pomo en la posición de seguridad;
- Abrir el grifo aguaa **(3)** girándolo en sentido antihorario. Cuando alcance la cantidad deseada (capacidad máxima 2,5 litros), cerrar el grifo;
- Cuando la operación haya sido realizada, la presión que queda debe ser descargada mediante el grifo de descarga **(5)** situado bajo el grupo de la termoreserva.

Suministro

El retiro del café del contenedor se efectúa accionando la palanca **(4)** situada en la parte central inferior. El café que queda en el contenedor puede ser recalentado mediante un grifo vaporizador **(6)** situado sobre la parte derecha del místmo.

ATENCIÓN
Abrir siempre la válvula de vaciado **(5)** *antes de levantar la tapa. No respetar esta observación provoca graves daños a personas, animales ó cosas.*

8.2 CAPUCHINADOR

- Introducir el tubo de aspiración en la leche;
- colocar la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- girar el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cerrar el grifo de vapor;
- verter la leche con espuma en las tazas con café.



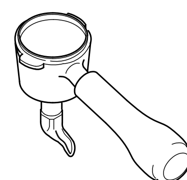
posición CAPUCHINO   posición LECHE CALIENTE

NOTA
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levantar la aleta **(1)** *Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café.*

ATENCIÓN
Se recomienda tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "limpieza".

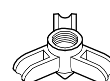
8.3 PORTAFILTRO GIGANTE

Para producir grandes suministros, usar el portafiltro gigante, que tiene una capacidad de 50 gramos de café molido.



8.4 EPITON PARA TRES TAZAS

Para realizar el suministro simultáneo de tres tazas de café, emplear el pitón para tres tazas (usar aproximadamente 21 gramos de café molido).



9. SUAVIZADORES

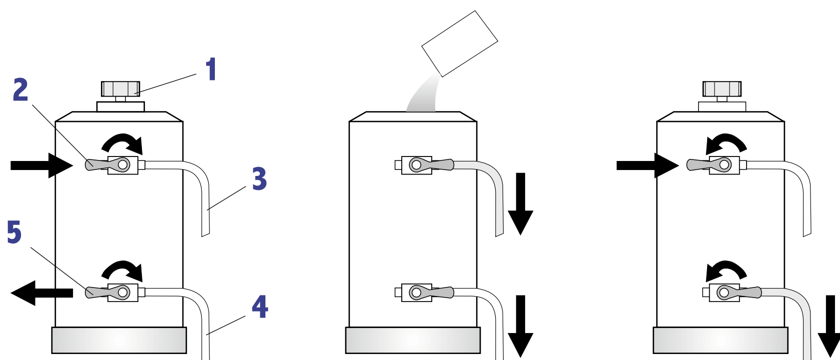
En el agua de la red hay presentes sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl cloruro de sodio) o sal especifica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador e n los plazos previstos.
La regeneración se efectúa regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es particularmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla es aplicable a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Actuar como sigue:

- desplazar la palanca **(2)** y **(5)** de izquierda a derecha;
- quitar la tapa desenroscando el pomo **(1)**;
- hacer salir el agua del tubo **(3)** lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (véase tabla);
- limpiar la guarnición situada en la tapa de posibles residuos de sal ó resina;
- volver a colocar la tapa enroscando el pomo **(1)** firmemente y desplazar la palanca **(2)** de derecha a izquierda;
- dejar que salga el agua salada del tubo **(4)** hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mover la palanca **(5)** de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



Modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 kg
12 litros	1,5 kg
16 litros	2,0 kg

ATENCIÓN
La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que ha sido descuidada la regeneración.

Con el fin de mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y en consecuencia la máquina, es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.
Las tablas de al lado presentan los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:
- F°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °F
- mg $CaCO_3$

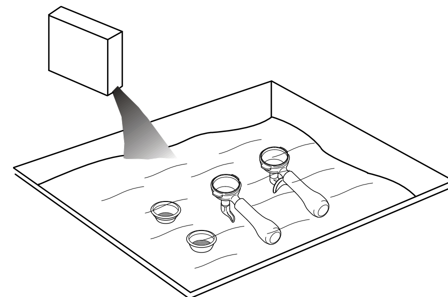
Cantidad de agua suavizada en función de la dureza

F°	30°	40°	60°	80°	**sal**
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 litros	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litros	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litros	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración de suavizador, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

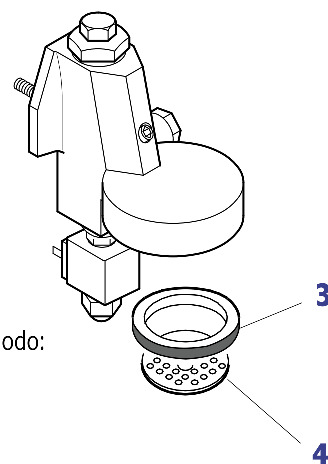
10. LIMPIEZA

Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carrocería. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso intensivo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.



Filtros y portafiltros

Es necesario limpiar a diario los filtros y sus portafiltros correspondientes con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café. Es aconsejable añadir al agua una bolsita o pastillas de un detergente adecuado y a continuación aclarar todo con agua. Si no se limpian a diario los filtros y los portafiltros se produce una disminución de la calidad del café suministrado y aparecen otros inconvenientes, como una mala extracción o la presencia de posos de café en la taza.



Ducha y portaducha

Semanalmente es aconsejable realizar la limpieza de la ducha **(4)** y del portaducha **(3)** en agua caliente.

Lanzas vapor

Mantener constantemente limpios los tubos del vapor. Mensualmente controlar los terminales y limpiarlos introduciendo en los agujeros de salida una pequeña aguja.

Grupos de suministro (excluyendo la versión ALE)

La limpieza de las partes internas de los grupos de suministro se efectúa semanalmente del siguiente modo:

- cambiar el filtro normal del portafiltro por uno ciego;
- verter un detergente adecuado en el filtro ciego y enganchar el portafiltro al grupo;
- accionar el interruptor de suministro, de modo que funcione el grupo;
- repetir varias veces la operación anterior hasta que el agua salga limpia por el tubo;
- apagar y quitar el portafiltro del grupo;
- efectuar un último aclarado a fin de eliminar los residuos de detergente.

ATENCIÓN
No utilizar el filtro diego para la limpieza de las máquinas con grupo de palanca (ALE)

Carrocería

Los paneles de la carrocería se limpian con un paño mojado en agua templada. No utilizar detergentes abrasivos ya que podrían estropear los paneles.

Molinillo dosificador

Limpiar cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño mojado en agua templada.

Termoreserva

Una vez se haya terminado el café en el contenedor de reserva térmica, efectuar la limpieza como se indica a continuación :

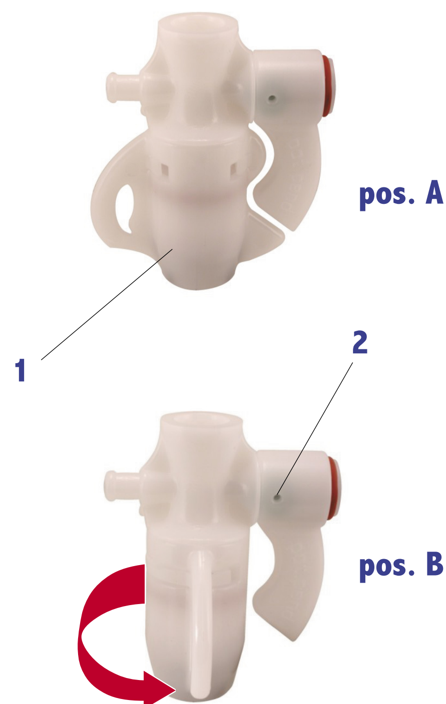
- quitar el filtro con un paño, evitando el contacto directo con las partes calientes;
- quitar los posos de café del filtro y lavarlo con agua templada;
- quitar el embudo de plástico y lavarlo con agua templada;
- limpiar el contenedor con paño húmedo y secarlo;
- volver a montar el embudo y el filtro.

NOTA
Para las operaciones de limpieza, usar siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

Capuchinador

Se recomienda poner especial atención en la limpieza del capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

- realizar un primer lavado poniendo el tubo de aspiración en agua y efectuar un suministro durante unos segundos;
- girar 90° el cuerpo giratorio **(1)** hasta la **posición B** (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realizar una distribución de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- esperar aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cerrar el vapor y devolver el cuerpo giratorio a la **posición A**;
- en caso de obstrucción del orificio de recogida de aire **(2)**, liberarlo delicadamente con una aguja.



ATENCIÓN
Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.

11. CONTROLES Y MANTENIMIENTO

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento rutinario, preventivo y extraordinario. En particular <u>se aconseja efectuar un control general de la máquina por lo menos 1 vez al año</u>.

Máquina

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la presión de la bomba con un manómetro. Éste debe indicar un valor de 8 o 9 bar, aproximadamente. En caso de anomalías, solicitar ayuda a la Asistencia Técnica;
- también con un manómetro, comprobar la presión de la caldera, que debe estar entre 0,8 o 1,2 bar. En este caso, también puede ser necesaria la ayuda de la Asistencia Técnica;
- comprobar el desgaste de los filtros, la presencia de daños en los bordes y la presencia de eventuales posos de café en la taza. Si es necesario, sustituir los filtros.

Molinillo dosificador

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la dosis, que debe ser aproximadamente de 6 o 7 gramos por golpe. Si fuera necesario, regular la cantidad;
- comprobar siempre el grado de moltura del café y, si fuera necesario, modificarlo;
- controlar el estado de desgaste de los molinillos. Es necesario sustituirlos siempre que se encontrara demasiado polvo en la moltura (la duración de los molinillos es de aproximadamente 600 Kg de café).

12. CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN CAFE'

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5°F (grados franceses).
Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.
Evitar emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4°F.
Si el sabor de agua en el cloro resulta demasiado evidente, se aconseja instalar un filtro específico.
Se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano; nunca moler grandes volúmenes de café: predisponer la cantidad contenida en el dosificador y utilizarla, si es posible, el mismo día; no comprar café molido, ya que éste caduca rápidamente.
Tras un periodo relativamente largos de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectuar algunos suministros en vacío.
Efectuar siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

13. LISTA DE LOS RIESGOS

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales el usuario estará sometido si no se atiene a las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un eficiente sistema de toma a tierra.
Si esto no se respeta, el aparato podrá resultar peligroso y producir descargas eléctricas, ya que no será capaz de descargar a tierra las eventuales pérdidas de electricidad.

No utilizar agua corriente para el lavado.
La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilizar nunca chorros de agua para el lavado de ninguna de las partes del aparato.

Prestar atención a las salidas de vapor y de agua caliente.
Con el uso las lanzas de vapor y de agua caliente se sobrecalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Manejar con cuidado estas partes. No dirigir nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente sobre el cuerpo.

No realizar intervenciones en la máquina cuando está enchufada.
Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de conexión a la red. No quitar nunca ningún panel de la carrocería cuando la máquina está bajo tensión.

No efectuar ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.
Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera cuando todavía hay agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando el grifo de la red y haciendo funcionar el grupo de suministro al vacío durante un tiempo breve. Apagar la máquina y abrir todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vaciar la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de la misma.
Si todo lo indicado no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas de palanca
No bajar nunca la palanca si no hay café en el filtro o si el portafiltro no está montado en el grupo: el regreso repentino de la palanca hacia arriba puede causar daños al aparato y herir a las personas que se encuentran a su alrededor.

Máquinas de gas
Controlar periódicamente la presencia de pérdidas de gas en la instalación pasando sobre los conductos una solución jabonosa.
Por razones de seguridad, cerrar el equipo de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local, etc.).

Utilización del aparato
Esta máquina para café exprés es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse erróneo y por lo tanto peligroso. No permitir su utilización a niños ó personas incapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar serios daños a personas, cosas o animales.
No intervenir nunca en el sistema electrónico cuando la máquina está enchufada.
Desactivar completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

14. MAL FUNCIONAMIENTO y REMEDIOS CORRESPONDIENTES

Señalación	Causa	Remedio
FALTA POTENCIA EN LA MÁQUINA	1) El conmutador de la máquina está en posición “0” ó “1” 2) El interruptor de red está en posición OFF	1) Hacer girar el conmutador de la máquina hasta la posición “2” 2) Poner el interruptor de red en la posición ON
FALTA AGUA EN LA CALDERA	1) El grifo de la red hidráulica está cerrado	1) Abrir el grifo de la red hidráulica
DEMASIADA AGUA EN LA CALDERA	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
DE LAS LANZAS NO SALE VAPOR	1) El pulverizador de la lanza está obstruido 2) Interruptor de la máquina en posición “1”	1) Limpiar el pulverizador de la lanza de vapor 2) Hacer girar el interruptor de la máquina hasta la posición “2”
DE LAS LANZAS SALE VAPOR MEZCLADO CON AGUA	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
SUMINISTRO AUSENTE	1) El grifo de la red hidráulica está cerrado	1) Abrir el grifo de la red hidráulica
PÉRDIDAS DE AGUA DE LA MÁQUINA	1) La pileta no descarga 2) El tubo de descarga está roto o desconectado o presenta obstáculos para el flujo del agua	1) Controlar la descarga al sistema colector 2) Controlar y restablecer la conexión del tubo de descarga con la pileta
CAFÉ DEMASIADO FRÍO o DEMASIADO CALIENTE	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO RÁPIDO	1) El café se ha molido demasiado grueso	1) Regular el grado de molido del café
SUMINISTRO DEL CAFÉ DEMASIADO LENTO	1) El café se ha molido demasiado fino	1) Regular el grado de molido del café
POSOS DE CAFÉ MOJADOS	1) Grupo de suministro sucio 2) El grupo de suministro está demasiado frío 3) El café se ha molido demasiado fino	1) Lavar el grupo con el filtro ciego 2) Esperar a que el grupo se caliente completamente 3) Regular el grado de molido del café
EL MANÓMETRO INDICA UNA PRESIÓN NO CONFORME	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
PRESENCIA DE POSOS EN LA TAZA	1) El portafiltro está sucio 2) Los orificios del filtro están gastados 3) El grado de molido del café no es adecuado	1) Limpiar el portafiltro 2) Cambiar el filtro 3) Cambiar los molinillos

Señalación	Causa	Remedio
para EVD: LOS LED DE TODOS LOS TECLADOS PARPADEAN para EPU-EVDT: EL LED FRONTAL PARPADEA	Después de pocos minutos la carga automática del agua se bloquea: 1) Ha intervenido el dispositivo Time-out 2) Falta agua en la red	1) Apagar y volver a encender la máquina 2) Abrir el grifo de la red hidráulica
SUMINISTRO CAFÉ' NO CONFORME LA DOSIS DEL CAFÉ NO ES RESPETADA EL LED DE LA TECLA DE DOSIS PARPADEA	1) El café se ha molido demasiado fino	1) Regular el grado de molido del café
SUMINISTRO CAFÉ' SÓLO MEDIANTE LA TECLA MANUAL	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA FUNCIONA SÓLO CON LA TECLA SUMINISTRO MANUAL	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
BLOQUEO DEL SISTEMA ELECTRÓNICO	1) Rotura de la instalación eléctrica o de la instalación hidráulica	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA PIERDE AGUA	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
EL MOTOR SE PARA BRUSCAMENTE O EL PROTECTOR TÉRMICO INTERVIENE POR UNA SOBRECARGA	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA FUNCIONA POR DEBAJO DEL CAUDAL NOMINAL	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica
LA BOMBA HACE RUIDO	1) Rotura de la bomba	1) Solicitar ayuda de la Asistencia Técnica

ATENCIÓN

En caso de que no se encuentre una solución para el mal funcionamiento, apagar la máquina y solicitar la ayuda de la Asistencia Técnica. No intentar ninguna reparación.

Révision

Rev 01 - 05/2005 - Révision général

FRANÇAIS

Table des matières

AVERTISSEMENTS GENERAUX

Avant d'utiliser l'appareil, LIRE ATTENTIVEMENT le présent livret dans sa totalité. La machine à café espresso que vous venez d'acheter a été étudiée et réalisée en employant des méthodes et des technologies innovatives qui lui assurent qualité et fiabilité dans le temps.

Ce livret est un guide qui vous permettra de connaître les avantages que vous avez acquis en choisissant notre marque. Vous y trouverez les informations nécessaires pour connaître au mieux toutes les possibilités d'utilisation de la machine, pour l'entretenir afin d'avoir toujours un excellent rendement et pour savoir que faire en cas de difficulté.

Conservez soigneusement et en lieu sûr le présent livret . En cas de perte, le client pourra demander une autre copie au fabricant.

BONNE LECTURE ET...BON CAFE

COMMENT UTILISER CE LIVRET

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des améliorations au produit. Nous vous assurons que le présent livret respecte l'état technique de la machine au moment de sa commercialisation .

Nous profitons de cette occasion pour inviter la clientèle à nous proposer des modifications éventuelles en vue d'améliorer aussi bien le produit que le présent livret.

AVERTISSEMENTS

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son intégrité; en cas de doute, ne l'utilisez pas et adressez-vous directement au revendeur.

- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent être dangereux. Conservez l'emballage jusqu'à échéance de la garantie.

- Avant d'utiliser la machine, assurez-vous que les valeurs indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau électrique. La plaque se trouve sur le panneau avant ou latéral de la machine.

- L'installation doit être effectuée dans le respect des normes de sécurité en vigueur et par du personnel qualifié et préparé. Une installation erronée pourrait causer des dommages à des personnes, à des choses ou à des animaux.

- Cet appareil n'est vraiment sûr que lorsqu'il est branché à une installation efficace de mise à la terre, effectuée en conformité avec les normes actuelles de sécurité. Il est important de vérifier ce branchement; en cas de doute, demandez à du personnel qualifié de contrôler soigneusement votre installation. Le fabricant ne peut pas être considéré comme responsable des dommages causés par un dispositif erroné de mise à la terre.

- Au cours de l'installation de l'appareil, il faut prévoir un interrupteur général omnipolaire, comme prévu par les normes de sécurité en vigueur, avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm.

- Il est déconseillé d'utiliser des rallonges ou des adaptateurs électriques pour prises multiples. Si vous ne pouvez pas faire autrement, utilisez uniquement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Ne dépassez jamais la valeur de la charge indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges de même que celle de la puissance maximum indiquée sur l'adaptateur.

- Cet appareil devra être utilisé uniquement pour ce qu' il a été conçu. Tout autre utilisation sera considérée impropre et par conséquent dangereuse. Le fabricant ne sera pas tenu pour responsable des dégâts éventuels causés par un usage erroné ou irrationnel.

- L'usage de l'appareil électrique doit être conforme aux normes comportamentales pour la sécurité:
  - Ne pas toucher à l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
  - Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus;
  - Ne pas utiliser de rallonges dans des pièces où on a installé une douche ou dans une salle de bains;
  - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil;
  - Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);
  - Veillez à ce que l'appareil ne soit utilisé ni par des enfants ni par des incompétents.

- Avant de faire effectuer toute opération d'entretien, débranchez l'appareil du réseau électrique à l'aide de l'interrupteur omnipolaire.
- Pour le nettoyage quotidien, suivez rigoureusement les indications du présent livret.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et n'essayez aucunement d'intervenir ou de le réparer.
- Toute réparation devra être effectuée uniquement par la maison constructrice ou par un centre d'assistance autorisé, en utilisant exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le non respect de cette norme peut compromettre la sécurité de l'appareil et entraîne l'échéance de la garantie.
- Le câble d'alimentation de l'appareil ne doit pas être changé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteignez la machine et adressez-vous exclusivement au personnel professionnellement qualifié.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil, nous vous recommandons de débrancher le câble d'alimentation du réseau électrique et de vider l'eau de la machine (les opérations doveint être effectuées par un technicien).
- Pour que la machine ait un bon rendement et qu'elle fonctionne correctement, il est indispensable de suivre rigoureusement les instructions du fabricant, en faisant faire au personnel qualifié les opérations d'entretien périodique ainsi que le contrôle de tous les dispositifs de sécurité.
- Ne mettez jamais les mains ou d'autres parties du corps en direction des becs distributeurs de café, ou en direction de la partie terminale des tuyaux d'où sortent la vapeur et l'eau chaude. La vapeur et l'eau chaude qui sortent de ces tuyaux de sortie peuvent provoquer des brûlures.
- Lorsque l'appareil marche, les tuyaux de sortie vapeur et eau et les coupelles porte-filtre sont surchauffés: il faut donc faire attention en touchant seulement les endroits prévus.
- Après les avoir bien essuyées, les petites et les grandes tasses doivent être placées à l'emplacement prévu à et effet.
- A l'emplacement chauffe-tasses, vous devez ranger uniquement la vaisselle qui va avec la machine. C'est une erreur que de mettre tout autre objet non prévu.
- Si vous effectuez une intervention non autorisée sur une partie de la machine, la garantie ne sera plus valable.

GARANTIE
12 mois sur tous les composants à exclusion des composants électriques et électroniques ainsi que les pièces d'usure courrante

PRESENTATION

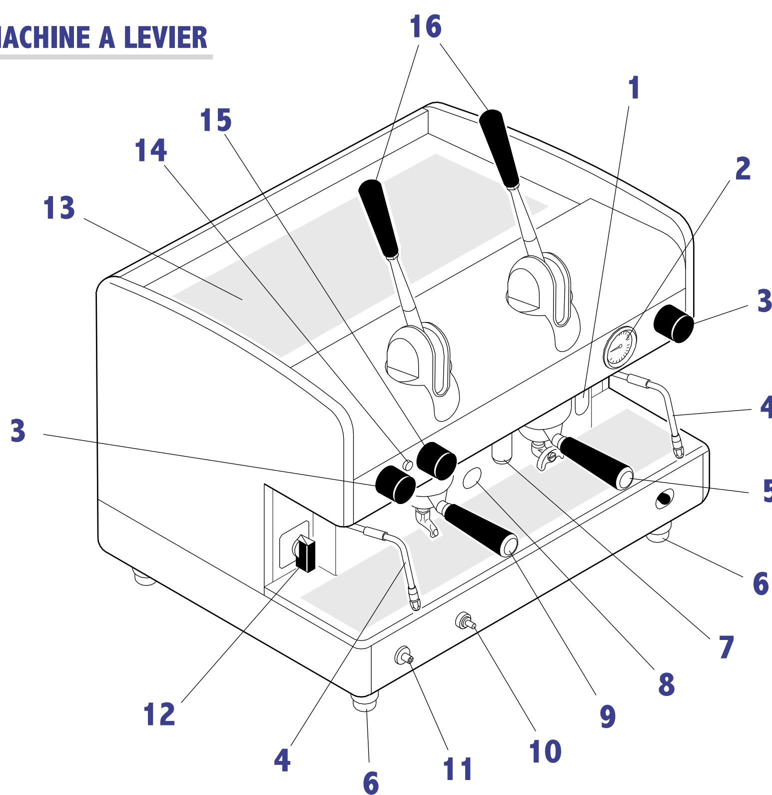
Cette machine à café espres est destinée à un usage strictement professionnel. Elle a été projetée pour préparer des boissons chaudes comme par exemple le thé, le cappuccino, le café normal, le café espresso, etc...
Il existe une gamme d'accessoires qui permet d'utiliser la machine de manière pratique et fonctionnelle.
Si le modèle dispose de deux ou de plusieurs groupes, la machine peut être utilisée simultanément par deux ou par plusieurs personnes. Ajoutons à cette caractéristique que la machine est en mesure de distribuer des boissons sans continuité, garantissant un emploi intensif de celle-ci.
Ci-après, vous trouverez les instructions pour un emploi correct de la machine. Vous trouverez également un chapitre consacré à la description des accessoires fournis avec la machine.

ATTENTION
L'utilisateur doit avoir une bonne connaissance des instructions pour pouvoir utiliser correctement la machine. En outre, nous vous recommandons de ne pas effectuer d'interventions qui pourraient l'endommager ou en altérer le fonctionnement.
LORSQUE LA MACHINE FONCTIONNE, LA CHAUDIERE CONTIENT DE LA VAPEUR ET DE L'EAU SOUS PRESSION.

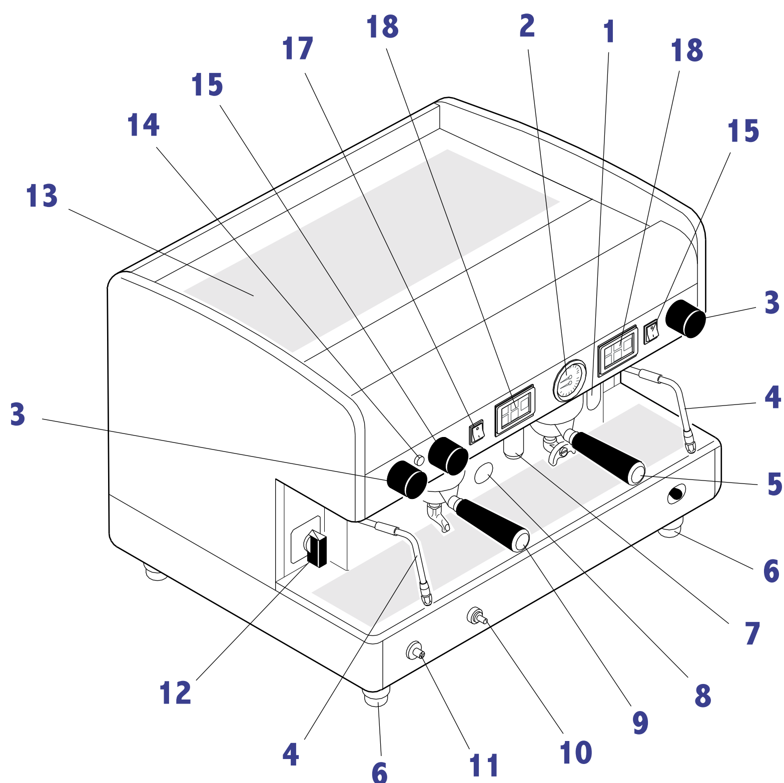
1. DESCRIPTION GENERALE

1	Niveau optique eau chaude
2	Manomètre
3	Bouton vapeur
4	Lance vapeur
5	Porte-filtre 2 tasses
6	Pied d'appui réglable
7	Lance eau chaude
8	Fenêtre vue brûleur gaz (si prévu)
9	Porte-filtre 1 tasse
10	Sécurité gaz (si prévu)
11	Touche d'allumage gaz (si prévu)
12	Interrupteur marche machine
13	Grille rangement tasses
14	Voyant lumineux mise en marche machine
15	Bouton eau chaude
16	Groupes à levier
17	Interrupteurs distribution manuelle
18	Claviers

MACHINE A LEVIER



MACHINE A DISTRIBUTION



2. PREPARATION DE LA MACHINE

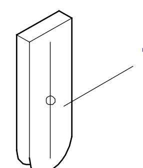
La préparation de la machine doit être effectuée par du personnel qualifié.

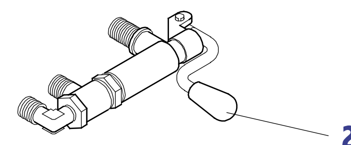
ATTENTION
L'utilisation de la machine sans l'exécution de toutes les opérations d'installation de la part du personnel technique peut entraîner de graves dommages à l'appareil.

3. ALLUMAGE

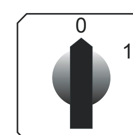
3.1 CHAUFFAGE ELECTRIQUE

Avant de mettre la machine en marche, vérifier que le niveau de l'eau dans la chaudière soit supérieur au niveau minimum indiqué par le niveau optique **(1)**. En cas de manque d'eau (première installation ou suite à des opérations de maintenance de la chaudière) il est nécessaire d'effectuer un remplissage préalable de la chaudière, de façon à éviter la surchauffe de la résistance. Procédez de la façon suivante:



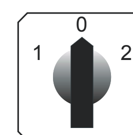


Interrupteur
Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur.
En agissant sur le remplissage manuel **(2)** remplir la chaudière d'eau jusqu'au rétablissement du niveau optimal.
Placer l'interrupteur sur la position "**1**" et attendre le chauffage complet de la machine.



Interrupteur

Commutateur
Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution et de l'adoucisseur.
Place l'interrupteur sur la position "**1**" (alimentation électrique de la pompe pour le remplissage automatique de la chaudière et des auxiliaires de la machine) et attendre le remplissage automatique de la chaudière.
Placer l'interrupteur sur la position "**2**" (alimentation électrique totale, y compris la résistance de la chaudière) puis attendre que la machine soit complètement chauffée.

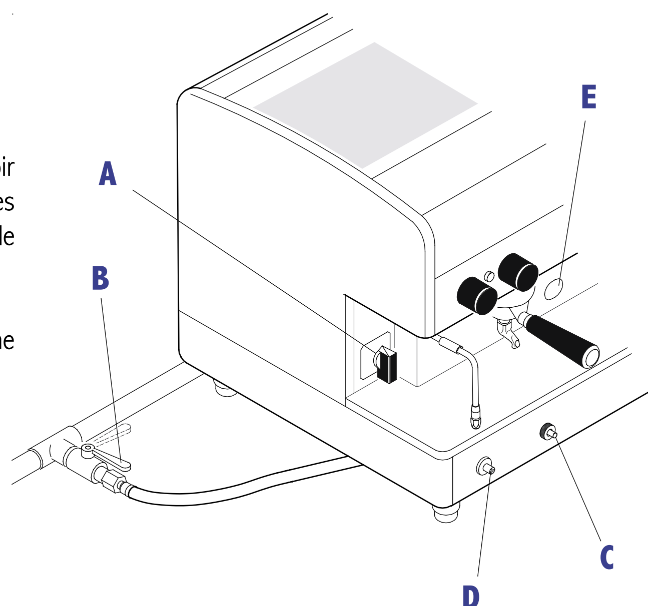


Commutateur

ATTENTION
- au cours de la phase de chauffage de la machine (20 minutes environ) la soupape anti-dépression émettra de la vapeur pendant quelques secondes jusqu'à sa fermeture.
- avant d'utiliser la machine, effectuer des distributions à vide avec les porte-filtres enclenchés pendant quelques secondes dans le but de faire sortir l'air éventuellement présent dans le circuit, pour permettre le chauffage complet des groupe de distribution.
- avant d'utiliser la machine, effectuer la distribution d'un certain nombre de cafés pour tester la mouture et pour contrôler la pression d'exercice de la machine.

3.2 CHAUFFAGE AU GAZ (si présent)

- Tournez l'interrupteur (**A**) sur la position **1**;
- ouvrez le robinet du gaz (**B**) situé sur le réseau;
- appuyez sur le poussoir sécurité (**C**) et simultanément, sur le poussoir allumage (**D**). Dès que la flamme s'allume, appuyez pendant quelques secondes sur le poussoir sécurité (**C**) de façon que le thermocouple intervienne correctement;
- puis vérifiez à travers le regard (**E**) si la flamme s'est allumée;
- attendez que la pression de service indiquée par le manomètre atteigne la valeur de travail 1-1,2 bar.



3.3 CHAUFFAGE MIXTE GAZ + ELECTRIQUE (si présent)

- rocédez comme indiqué ci-dessus "Chauffage au gaz";
- après avoir vérifié si la flamme est allumée, tournez l'interrupteur (**A**) en position **2**. De cette façon, la résistance de la chaudière s'alimente et la pression de service sera atteinte beaucoup plus rapidement;
- attendez que la pression de service indiquée par le manomètre atteigne la valeur de travail 1-1,2 bar.

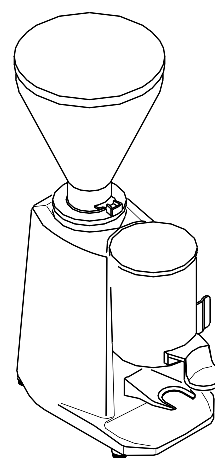
ATTENTION
Pour des raisons de sécurité, vous devez arrêter le chauffage à gaz lorsque vous n'utilisez pas la machine pendant de longues périodes (la nuit ou lors de la fermeture). Nous vous conseillons de ne pas poser de chiffon ni autre sur le plan du chauffe-tasses: cela empêche la normale circulation de l'air.

4. PREPARATION DU CAFE

4.1 MOUTURE ET DOSAGE

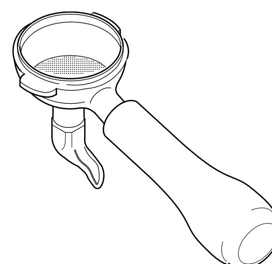
Il est important d'avoir à côté de la machine, un moulin à café-doseur, afin de moudre le café dont on a besoin quotidiennement.
Vous devez moudre et doser le café comme le fabricant du moulin à café-doseur l'indique.
En outre, vous devez vous rappeler des points suivants:

- pour obtenir un bon espresso, il est conseillé de ne pas avoir beaucoup de café en grains d'avance. Respectez toujours la date d'échéance indiquée par le producteur;
- ne moulez jamais de grosses quantités de café, l'idéal serait de prévoir la quantité à moudre afin de l'utiliser, si possible, dans la journée;
- si cela est possible, n'achetez jamais de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement. Si vous ne pouvez pas faire autrement, achetez-le en petite quantité sous-vide.



4.2 PREPARATION DU CAFE

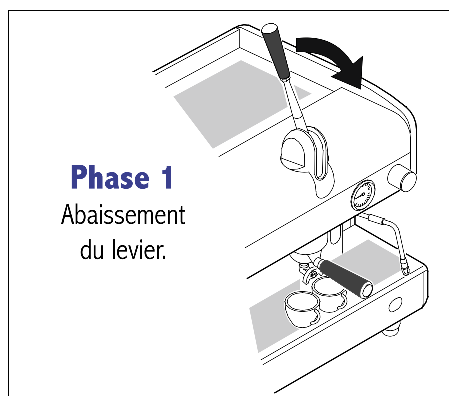
- Remplissez le filtre avec la dose de café moulu (6-7 gr.) et tassez-le avec le pilon spécial;
- Accrochez le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer pour éviter une usure trop rapide du joint;
- Pour la même raison, il est conseillé de nettoyer le bord du filtre avant d'accrocher le porte-filtre au groupe distributeur;
- Suivre les modalités indiquées par le fabricant du moulin-doseur.

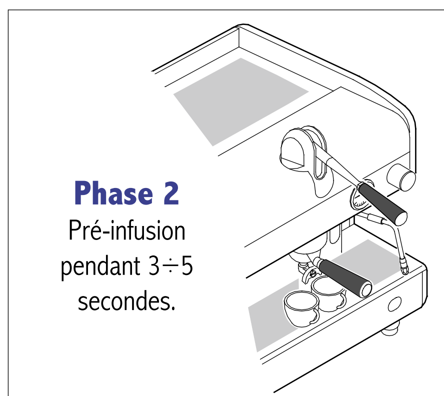


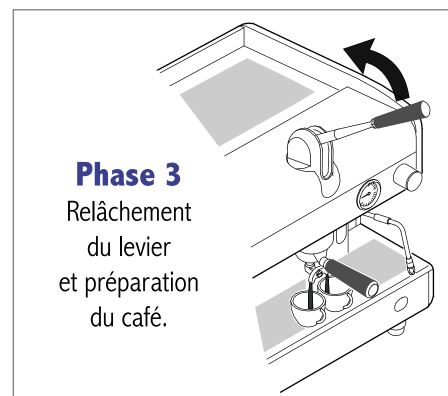
5. UTILISATION

5.1 VERSION ALE

- Placez la tasse sous le bec;
- abaisser complètement le levier;
- attendre quelques secondes (3÷5 secondes);
- relever le levier jusqu'à sentir une légère résistance, puis le relâcher;
- attendez la fin de l'écoulement du café.



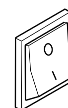




ATTENTION
N'effectuez jamais les opérations décrites ci-dessus sans café dans le filtre ou sans porte-filtre enclenché au groupe; si vous soulevez de nouveau le levier trop rapidement, vous pourrez endommager l'appareil ou blesser des personnes.
Le temps de distribution dépend de la mouture et de la quantité de café introduit dans le porte-filtre.

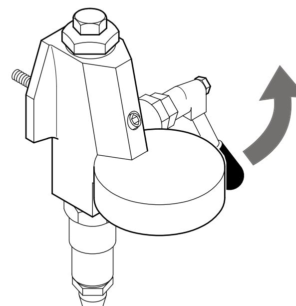
5.2 VERSION EPU

- Placez la tasse sous le bec;
- Appuyez sur l'interrupteur de distribution désiré. Après l'infusion, vous pourrez faire couler le café et dès que vous aurez atteint la quantité de café souhaitée, vous pourrez arrêter la distribution à l'aide du même interrupteur.



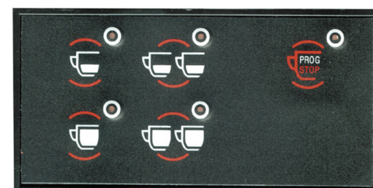
5.3 VERSION LEVETTA

- Placez la tasse sous le bec;
- lever le levier, reabaisser le levierche vous pourrez arrêter la distribution.



5.4 VERSION JUNIOR

Distribution café



- Placez la tasse sous le bec;
- appuyez sur l'interrupteur de distribution désiré: attendez la fin de l'écoulement du café (allumage du voyant);
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur celle de STOP;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel.

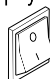
Programmation

- placer sur ON le levier de programmation situé sous le panneau antérieur droit de la carrosserie;
- placez la tasse sous le bec verseur ;
- presser la touche PROG/STOP pendant au moins 5 secondes jusqu'à l'allumage de tous les voyants lumineux des touches dose ;
- presser la touche dose désirée;
- pour confirmer la dose choisie presser de nouveau la touche ou la touche PROG/STOP;
- répéter l'opération pour les autres touches dose;
- la fin de la programmation survient automatiquement après quelques secondes;
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation en position OFF .

ATTENTION
La programmation de chaque dose de café doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des fonds déjà utilisés auparavant.

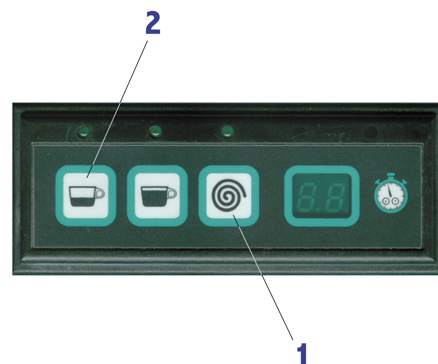
5.5 VERSION EVDT

Distribution café

- Placez la tasse sous le bec;
- appuyez sur l'interrupteur de distribution désiré: attendez la fin de l'écoulement du café (allumage du voyant);
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur celle de ;
- pour obtenir une distribution continue de café, sélectionner la touche , puis l'interrompre en appuyant de nouveau sur la touche ;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrrupteur manuel placé près du clavier. 

REMARQUE
Le timer misure le temps et non la quantité de café versé dans la tasse: à programmation égale, la dose de café pourra être différente en fonction de la mouture.

Programmation



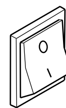
1) Presser et maintenir la touche enfoncée pendant 5 secondes et vérifier que tous les voyants lumineux présents sur le clavier s'allument simultanément, ce qui confirme l'entrée sur la modalité programmation.
2) Presser l'une des deux touches dose **(2)** à programmer. Les voyants lumineux correspondant aux touches et celui de la dose en phase de programmation restent allumés.
3) Une fois obtenu la quantité de café désirée par tasse, presser la touche ou bien la touche relative à la dose en programmation pour interrompre la distribution et sauvegarder la nouvelle valeur saisie (la durée de la dose de café est calculée en secondes). Au même moment, le voyant lumineux relatif à la dose qui doit encore être programmée se rallume, tandis que le voyant lumineux de la dose programmée reste éteint.
4) Procéder à la programmation de l'autre dose de café en pressant l'autre touche dose; une fois que la quantité de café souhaitée par tasse est obtenue, presser de nouveau cette même touche dose ou la touche .
5) Pour sortir de la phase de programmation, presser et maintenir enfoncée la touche pendant plus de 5 secondes.

REMARQUE
Il est possible d'effectuer la re-programmation de la dose de café qui a à peine été terminée (voyant lumineux éteint) sans devoir forcément éteindre et rallumer le système ou sortir de la phase de programmation.
Le système sort automatiquement de la modalité de programmation environ 10 secondes après la dernière opération. effectuée.

5.6 VERSION EVD

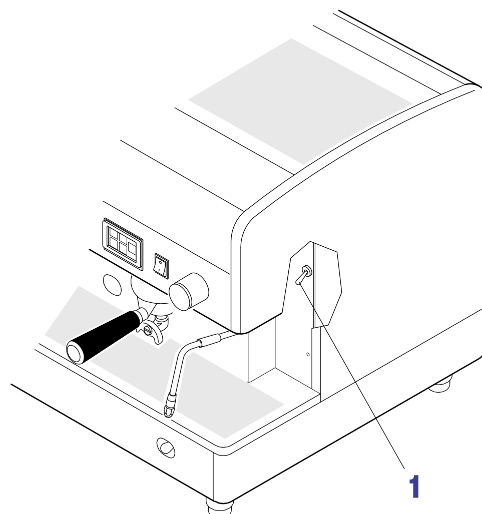
Distribution café

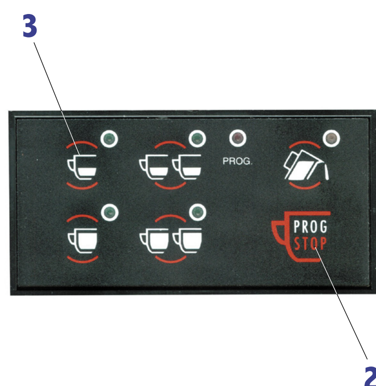
- Placez la tasse sous le bec;
- appuyez sur l'interrupteur de distribution désiré: attendez la fin de l'écoulement du café (allumage du voyant);
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution ou appuyer sur celle de STOP;
- en cas d'anomalie ou de blocage du clavier, utiliser l'interrupteur manuel.

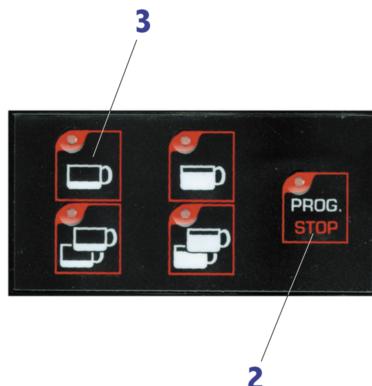


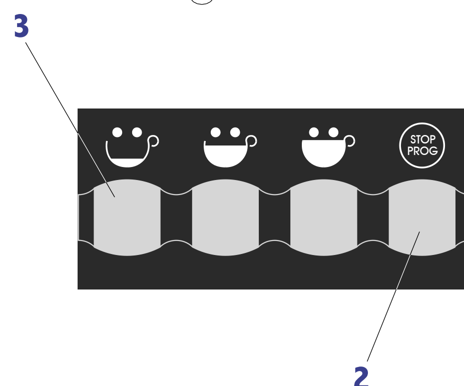
Programmation

- placer sur ON le levier de programmation **(1)** situé sous le panneau antérieur droit de la carrosserie;
- placez la tasse sous le bec verseur ;
- presser la touche PROG/STOP **(2)** ; allumage de tous les voyants lumineux des touches dose ;
- presser la touche dose désirée **(3)**;
- une fois obtenue la dose désirée, confirmer en pressant la touche PROG/STOP **(2)** ;
- répéter l'opération pour les autres touches dose ;
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation **(1)** en position OFF.









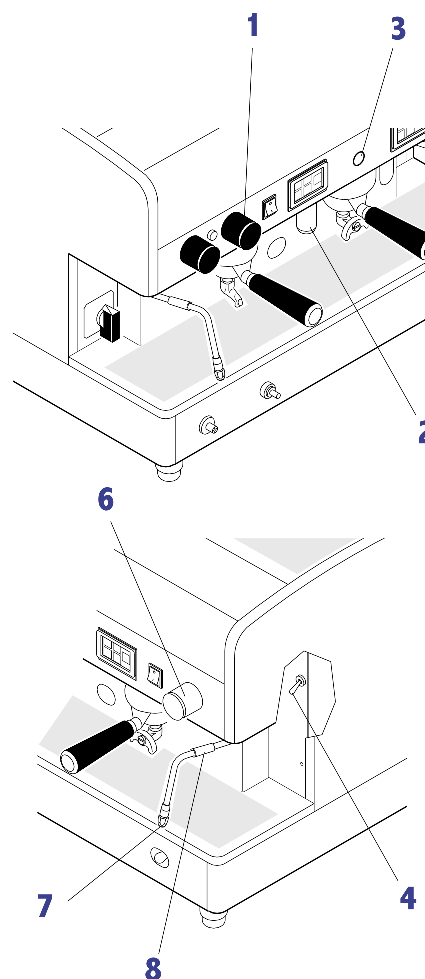
Pour accéder à la programmation sur certains autres modèles, il faut presser un interrupteur à clé prévu à cet effet.
Pour sortir du mode programmation, il suffit d'attendre quelques secondes.

REMARQUE
La programmation de chaque dose de café doit être effectuée avec du café moulu et non pas avec des fonds déjà utilisés auparavant.
Avec les machines à deux ou à trois groupes, en effectuant en premier la programmation du clavier de droite, les autres claviers se programmeront automatiquement. Il est possible et , quoi qu'il en soit recommandé, de programmer indépendamment les claviers en veillant à toujours commencer par le clavier de droit..

6. PREPARATION BOISSONS CHAUDES

6.1 DISTRIBUTION MANUELLE D'EAU CHAUDE

Pour verser de l'eau chaude, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre **(1)**: le débit d'eau chaude du tuyau **(2)** sera proportionné à l'ouverture du robinet.



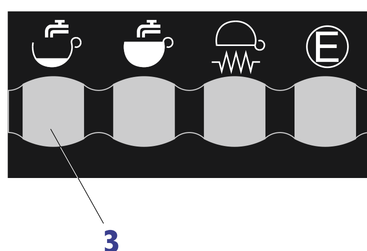
6.2 DISTRIBUTION AUTOMATIQUE D'EAU CHAUDE

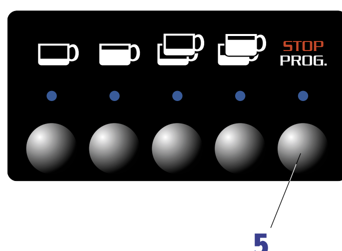
Programmation

- positionner sur ON le levier de programmation situé sous le panneau avant de la carrosserie **(4)**;
- placer la tasse sous le tuyau d'eau chaude;
- appuyer sur la touche PROG/STOP **(5)** allumage de tous les voyants lumineux des touches dose;
- appuyer sur la touche de distribution d'eau chaude **(3)**;
- une fois obtenue la dose désirée, confirmer en appuyant sur la touche PROG/STOP **(5)**;
- à la fin de la programmation, replacer le levier de programmation **(4)** en position OFF

Distribution d'eau chaude

- placer la tasse sous le tuyau d'eau chaude;
- appuyer sur la touche d'eau chaude: attendre que l'eau soit versée;
- pour bloquer à l'avance la distribution du café, appuyer de nouveau sur la touche de distribution **(3)** ou appuyer sur celle de STOP **(5)**





6.3 DISTRIBUTION VAPEUR

Pour verser de l'eau chaude, tourner la manette du robinet dans le sens contraire des aiguilles d'une montre **(6)**: le débit d'eau chaude du tuyau **(7)** sera proportionné à l'ouverture du robinet.

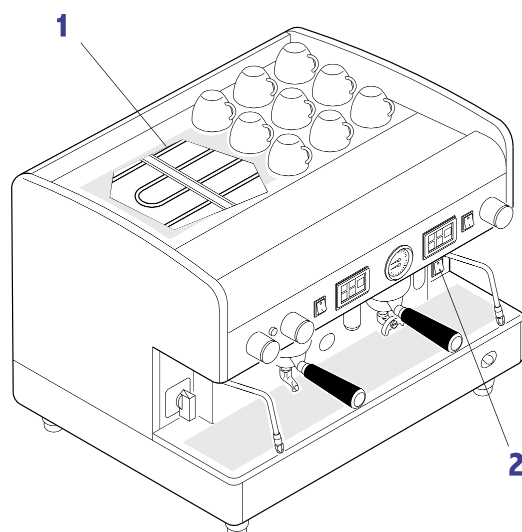
ATTENTION

Manœuvrer prudemment la buse de vapeur en utilisant le clip anti-brûlures prévu à cet effet **(8)** *et ne pas toucher le tuyau de distribution d'eau chaude: le contact avec la vapeur ou avec l'eau chaude peut causer des dommages aux personnes, aux biens ou aux animaux.*

7. DISPOSITIF CHAUFFE-TASSES (si présent)

Le dispositif chauffe-tasses sert à préchauffer les tasses avant leur emploi:

- poser les tasses sur le dessus **(1)** de la machine à café ;
- activer la résistance électrique en pressant l'interrupteur **(2)**.



ATTENTION

Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de ne pas placer des torchons ou autres objets sur le dessus de la machine car cela empêcherait la circulation régulière de l'air.

8. ACCESSOIRES

8.1 THERMORESERVE

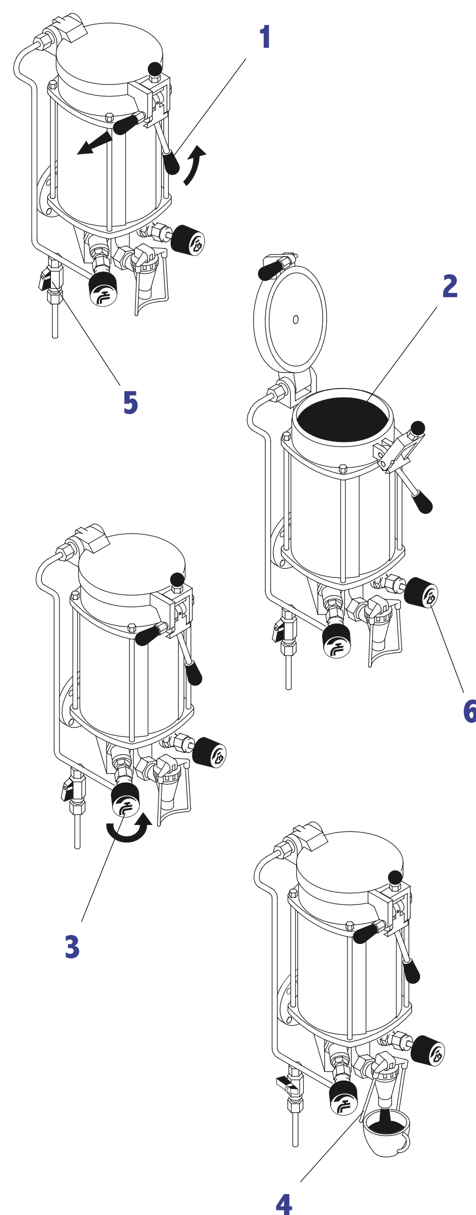
C'est un réservoir où l'on produit une grande quantité de café (2,5 litres), ce qui constitue donc une réserve en cas de besoin de cette boisson (par exemple: petit déjeuner, conférences, etc...).

Préparation

- Soulevez le couvercle en tirant le pommeau **(1)** vers la gauche et en levant le levier situé en-dessous;
- Mettez la quantité de café moulu (environ 130 g) dans le filtre spécial **(2)** et refermez en faisant faire un déclic au pommeau pour qu'il se mette en position de sécurité;
- Ouvrez le robinet d'eau **(3)** en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Quand vous aurez atteint la quantité voulue (capacité maximum: 2,5 litres), fermez le robinet;
- Après cette opération, la pression résiduelle devra être évacuée à l'aide du robinet dècharge **(5)** se trouvant sous le groupe thermoréserve.

Distribution

On peut prendre le café du réservoir en agissant sur le levier du distributeur **(4)** situé en bas et au centre . Le café restant dans le réservoir peut être réchauffé à l'aide d'un robinet vaporisateur **(6)** situé sur la droite de ce réservoir.



ATTENTION
Ouvrez toujours la soupape d'évacuation **(5)** *avant de soulever le couvercle. La non observance de cette opération causerait de graves dommages à personnes, choses ou animaux.*

8.2 DISPOSITIF POUR CAPPUCCINI

- Insérer le tube d'aspiration dans le lait;
- placer le pot sous le bec du dispositif "cappuccini";
- ouvrir le robinet de vapeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis le refermer après avoir atteint la quantité voulue;
- verser le lait mousseux dans les tasses remplies de café.



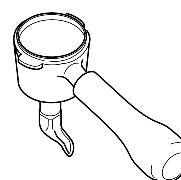
position CAPPUCCINO position LAIT CHAUD

REMARQUE
Pour obtenir du lait sans mousse, soulever l'ailette **(1)** *vers le haut. Pour obtenir un meilleur résultat, nous conseillons de ne pas verser directement le lait dans la tasse de café, mais plutôt dans un pot, puis de verser le lait mousseux sur le café.*

ATTENTION
Nous recommandons de maintenir toujours propre le dispositif "cappuccini", en suivant les indications reportées au chapitre "Nettoyage".

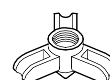
8.3 PORTE-FILTRE GEANT

Pour effectuer de longues distributions, utiliser le porte-filtre géant qui a une capacité de 50 g. de café moulu.



8.4 BEC POUR TROIS TASSES

Pour effectuer la distribution simultanée de 3 tasses, utiliser le bec à trois tasses (utilisation d'environ 21 g. de café moulu).



9. ADOUCISSEURS

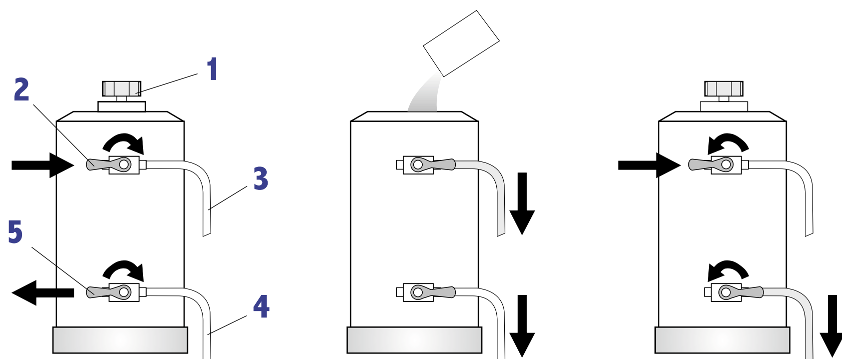
L'eau du réseau contient des sels non solubles qui sont responsables de la formation de calcaire dans la chaudière et dans d'autres parties de la machine. L'adoucisseur permet d'éliminer ou de réduire sensiblement la présence de ces sels minéraux.

L'adoucisseur à résines a la propriété de retenir le calcaire de l'eau. Pour cette raison, après un certain temps, les résines se saturent et doivent être régénérées avec du gros sel (de cuisine - Na Cl, chlorure de sodium) ou du sel spécial pour adoucisseurs. Il est très important de régénérer l'adoucisseur dans les délais prévus.
La régénération doit être faite régulièrement tous les 15 jours. Cependant, dans les régions où l'eau est particulièrement dure, il faudra régénérer les résines à intervalles plus courts. Cette même règle vaut lorsqu'une grande quantité d'eau chaude est consommée pour la préparation de thé ou autre boisson.

Régénération de l'adoucisseur

Procédez de la façon suivante :

- déplacer le levier **(2)** et **(5)** de gauche à droite ;
- retirer le couvercle en dévissant le pommeau **(1)** ;
- faire sortir assez d'eau du tuyau **(3)** pour pouvoir faire place à la quantité de sel prescrite en fonction du modèle employé (voir le tableau) ;
- nettoyer le joint de toutes traces de sel ou de résines ;
- replacer le couvercle en vissant bien le pommeau **(1)** et reporter le levier **(2)** de la droite vers la gauche ;
- laisser s'écouler l'eau salée du tuyau **(4)** jusqu'à ce que l'eau ne soit plus salée (30-60 minutes environ) ; le sel permet de libérer les sels minéraux accumulés ;
- reporter le levier **(5)** de la droite vers la gauche dans la position initiale.



MODELE : Adoucisseur	Quantité de sel
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg

ATTENTION

La formation de tartre dans le circuit hydraulique et dans la chaudière entrave l'échange thermique et compromet le bon fonctionnement de la machine. La présence de fortes incrustations dans la chaudière peut entraîner de longues périodes de blocage de la machine et, quoi qu'il en soit, annule toute garantie puisque ce fait démontre que la régénération a été négligée.

Afin de conserver l'adoucisseur et par conséquent la machine dans les meilleures conditions de fonctionnement possibles, effectuer périodiquement la régénération en fonction de la fréquence d'utilisation de l'adoucisseur et de la dureté de l'eau utilisée.
Le tableau ci-contre reporte les valeurs en quantité de l'eau adoucie en fonction de la dureté de l'eau, exprimées selon différentes unités de mesure :

- F° : degré français
- D° : degré allemand = 1,8 °F
- mg $CaCO_3$

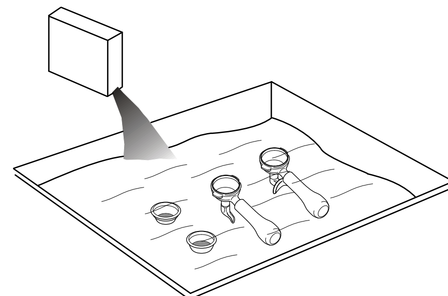
Quantité d'eau adoucie en fonction de la dureté

F°	30°	40°	60°	80°	**sel**
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 litres	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litres	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litres	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Pour plus de détails sur les modalités d'installation, de mise en service et de régénération de l'adoucisseur, se reporter au manuel d'instructions correspondant.

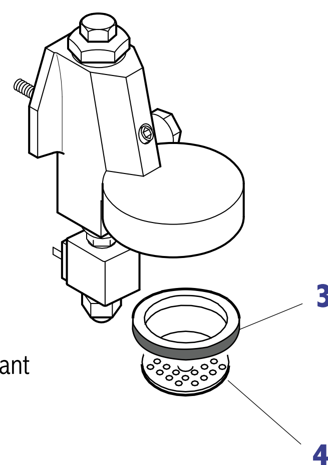
10. NETTOYAGE

Pour garantir une hygiène et une efficacité optimale de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage des parties fonctionnelles et des accessoires ainsi que les panneaux de la machine en effectuant quelques simples opérations.
Les instructions de la présente notice ne sont valables que si les machines à café sont utilisées normalement. En cas d'utilisation forcée, les opérations de nettoyage devront être effectuées plus fréquemment.



Filtres et porte-filtres

Nettoyer tous les jours les filtres et leurs porte-filtres avec de l'eau chaude. L'idéal serait de les laisser tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, afin que les dépôts gras de café puissent se dissoudre.
Il est recommandé d'ajouter un sachet ou une pastille de produit spécial à l'eau de lavage puis de rincer le tout à l'eau claire.
Si les filtres et les porte-filtres ne sont pas nettoyés tous les jours, la qualité des cafés préparés diminuera et la machine pourra présenter des inconvénients comme une difficulté à extraire les porte-filtres ou la présence de marc de café dans les tasses.



Douchette et porte-douchette

Il est recommandé de laver la douchette **(4)** et le porte-douchette **(3)** une fois par semaine avec de l'eau chaude.

Lance vapeur

Veillez à ce que les buses vapeur soient toujours propres. Tous les mois, contrôlez la partie terminale des tuyaux vapeur et nettoyez les orifices de sortie avec une petite aiguille.

Groupes de distribution (sauf version ALE)

Le nettoyage des parties internes des groupes distributeurs doit être effectué chaque semaine en procédant de la façon suivante:

- remplacer le filtre habituel du porte-filtre avec un filtre aveugle ;
- verser le produit détergent prévu à cet effet sur le filtre aveugle puis fixer le porte-filtre au groupe ;
- agir sur l'interrupteur de distribution en faisant fonctionner le groupe ;
- répéter plusieurs fois l'opération précédente jusqu'à ce que l'eau qui sort de la buse soit claire ;
- éteindre la machine puis enlever le porte-filtre du groupe ;
- effectuer un dernier rinçage pour éliminer toute trace de produit détergent.

ATTENTION
Ne pas utiliser le filtre aveugle pour le nettoyage des machines avec groupe à levier (ALE)

Carrosserie

Les panneaux de la carrosserie doivent être nettoyés avec un chiffon imbibé d'eau tiède. N'utilisez pas de produits abrasifs car ils pourraient rayer les panneaux.

Moulin à caféi-doseur

Chaque semaine, nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la cloche et du doseur avec un chiffon imbibé d'eau tiède.

Thermoriserva

Une fois que le café contenu dans le récipient du réservoir thermique est terminé, nettoyer comme suit :

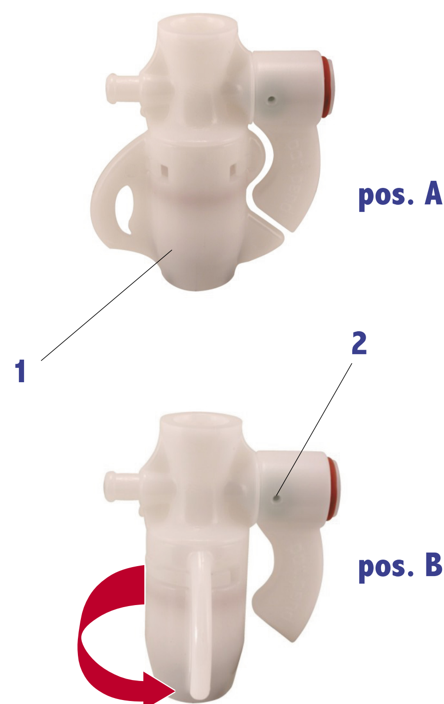
- ôter le filtre à l'aide d'un chiffon, en évitant tout contact avec les parties chaudes;
- vider le filtre des marcs de café, puis le laver à l'eau tiède;
- retirer l'embout en plastique et le laver à l'eau tiède;
- nettoyer le récipient avec un chiffon humide puis l'essuyer;
- replacer l'embout et le filtre.

REMARQUE
Pour les opérations de nettoyage, utiliser toujours des chiffons très propres et désinfectés.

Dispositif pour cappuccini

Nous recommandons de prêter un soin particulier pour le nettoyage du dispositif "cappuccini", en suivant les modalités reportées ci-dessous:

- effectuer un premier nettoyage en plongeant le tube d'aspiration dans l'eau et effectuer une distribution pendant quelques secondes;
- faire tourner le corps rotatif **(1)** de 90° en **position B** (fermeture du conduit de sortie du lait);
- en tenant le tube d'aspiration vers le haut, ejecter de la vapeur (fonctionnement à vide du dispositif "cappuccini");
- attendre environ 20 secondes de façon à permettre le nettoyage et la stérilisation interne du dispositif "cappuccini";
- fermer la vapeur et replacer le corps rotatif en **position A**;
- en cas d'obstruction de l'orifice de prélèvement de l'air **(2)**, le déboucher délicatement avec une épingle.



ATTENTION
Nous conseillons de nettoyer le dispositif "cappuccini" après chaque utilisation continue afin d'éviter toute anomalie de fonctionnement et garantir ainsi le bon niveau d'hygiène du système.

11. CONTROLES ET ENTRETIEN

Pour garantir l'efficience et la sécurité de l'appareil de façon durable, des opérations de maintenance ordinaire, préventive et extraordinaire sont nécessaires. En particulier, <u>il est conseillé de faire effectuer un contrôle général de la machine au moins 1 fois par an</u>.

Machine

Périodiquement, contrôler les aspects suivants:

- sur le manomètre, contrôler la pression de la pompe qui doit indiquer une valeur d'environ 8-9 bars. En cas d'anomalie, demander assistance au service après-vente;
- contrôler aussi sur le manomètre, la pression de la chaudière qui doit être d'environ 0,8-1,2 bar. S'il y a lieu, demander l'assistance du service après-vente;
- contrôler l'état d'usure des filtres, l'éventuelle présence de dommages sur les bords et vérifier l'absence de marc de café dans la tasse. Au besoin, remplacer les filtres.

Moulin à caféi-doseur

Contrôler périodiquement les aspects suivants:

- contrôler que chaque dose soit d'environ 6-7 g par service, et au besoin, en régler la quantité;
- contrôler toujours le degré de mouture et au besoin, le modifier;
- contrôler l'état d'usure des meules: il faut les remplacer si le café moulu est trop poudreux (la longévité des meules est d'environ 600 kg de café).

12. CONSEILS POUR AVOIR UN BON CAFE'

Pour obtenir un café de bonne qualité, il est important que le degré de dureté de l'eau utilisée ait une valeur de 4-5 °F (degrés français). Si la dureté dépasse ces valeurs, nous conseillons d'utiliser un adoucisseur.
Éviter d'utiliser l'adoucisseur si les valeurs de dureté de l'eau sont inférieures à 4 °F.
Si l'eau utilisée a un goût chloré, nous conseillons d'installer un filtre spécifique.
Nous conseillons de ne pas stocker de grandes quantités de café en grains; ne jamais moudre de grands volumes de café: préparer la quantité contenue dans le doseur et si possible, l'utiliser dans la journée; ne pas acheter de café déjà moulu car il perd son arôme rapidement.
Après un arrêt prolongé de la machine (2-3 heures), effectuer quelques distributions à vide.
Effectuer constamment le nettoyage et l'entretien périodique.

13. LISTE DES RISQUES

Dans ce chapitre, sont énumérés une série de risques qui peuvent se présenter lorsque l'utilisateur ne respecte pas les normes de sécurité (décrites dans le présent livret).

L'appareil doit être raccordé à un réseau de mise à la terre efficace.
Si ce raccordement n'est pas effectué, l'appareil peut provoquer des décharges électriques dangereuses, dans la mesure où il ne peut plus décharger à terre les dispersions de courant éventuelles.

Ne pas utiliser de l'eau courante pour nettoyer l'appareil.
L'emploi d'eau sous pression dirigée directement sur l'appareil peut endommager sérieusement les éléments électriques. Ne jamais utiliser de jets d'eau pour le nettoyage des parties de l'appareil.

Faire attention aux lances de vapeur et d'eau chaude.
A l'usage, les lances de vapeur et d'eau chaude surchauffent et constituent par conséquent une source de danger potentielle. Maniez-les avec soin. Ne dirigez jamais directement les lances de vapeur ou d'eau chaude sur les parties du corps de la machine.

Ne pas intervenir sur la machine lorsqu'elle est branchée.
Eteindre l'appareil en agissant sur l'interrupteur général du réseau avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit, ou mieux, débrancher les prises d'alimentation au secteur. Ne pas enlever les panneaux de la carrosserie lorsque la machine est branchée.

Ne jamais intervenir sur le circuit hydraulique avant de l'avoir vidé.
Eviter toute intervention sur le circuit hydraulique et sur la chaudière en présence d'eau et/ou de pression dans l'installation. Par conséquent, les vider au préalable, en fermant le robinet de distribution et en faisant fonctionner le groupe distributeur à vide pendant quelques instants. Eteindre la machine et ouvrir tous les robinets de vapeur et d'eau.. Lorsque la pression est à zéro, videz complètement la chaudière en ouvrant le robinet prévu à cet effet au bas de celle-ci.
Si les opérations indiquées ci-dessus ne sont pas exécutées correctement, l'ouverture de l'une quelconque des parties du circuit hydraulique pourra provoquer une brusque sortie d'eau chaude sous pression.

Machines à levier
Ne jamais baisser le levier en absence de café dans le filtre, ou si le porte-filtre n'est pas fixé au groupe : le brusque retour du levier vers le haut pourrait causer des dommages à l'appareil et blesser des personnes.

Machines à gaz
Contrôler périodiquement la présence éventuelle de fuite de gaz dans l'installation en passant une solution d'eau savonneuse sur les conduites. Pour des raisons de sécurité, fermer le gaz pendant les périodes d'inactivité de la machine (heures nocturnes, fermeture du local).

Utilisation de l'appareil.
Cette machine à café express est un appareil destiné à un usage exclusivement professionnel. Toute autre utilisation doit être considérée comme incorrecte et par conséquent dangereuse. Ne jamais permettre à des enfants ou à des personnes incompétentes d'utiliser la machine.

Le non respect des prescriptions décrites ci-dessus peut entraîner de sérieux dommages corporels et matériels aux personnes, aux choses ou aux animaux. Ne jamais intervenir sur le circuit électronique lorsque la machine est encore sous tension. Désactiver complètement la machine en la débranchant du réseau électrique avant d'effectuer toute opération, de quelque nature que ce soit.

14. MAUVAIS FONCTIONNEMENT ET SOLUTIONS

Signalisation	Cause	Solution
PUISSANCE INSUFFISANTE A LA MACHINE	1) Le commutateur de la machine est en position "0" o "1" 2) L'interrupteur machine est endommagé	1) Tourner le commutateur de la machine en position "2" 2) Remplacer l'interrupteur général
MANQUE D'EAU DANS LA CHAUDIERE	1) Le robinet du réseau de distribution d'eau est fermé	1) Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution
EXCES D'EAU DANS LA CHAUDIERE	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
LES LANCES NE DEGAGENT PAS	1) Le gicleur de la lance est obstrué 2) L'interrupteur machine est en position "1"	1) Nettoyer le gicleur de lance de vapeur 1) Tourner l'interrupteur machine en position "2"
LES LANCES DEGAGENT DE LA VAPEUR MELANGEE D'EAU	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
DISTRIBUTION N'EST PAS PRESENT	1) Le robinet du réseau de distribution d'eau est fermé	1) Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution
FUITES D'EAU DE LA MACHINE	1) La cuve n'évacue pas 2) Le tuyau d'évacuation est endommagé ou débranché ou quelque chose entrave le flux de l'eau	1) Contrôler l'évacuation des eaux usées 2) Vérifier et rétablir le raccordement du tuyau d'évacuation de la cuve
CAFE TROP FROID ou TROP CHAUD	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
DISTRIBUTION TROP VELOCE DU CAFE	1) Le café est moulu trop gros	1) Régler la mouture du café
DISTRIBUTION TROP LENTE DU CAFE	1) Le café est moulu trop fin	1) Régler la mouture du café
MARC DE CAFE MOUILLE	1) Groupe distributeur sale 2) Le groupe de distribution est trop froid 3) Le café est moulu trop fin	1) Nettoyer le groupe avec un filtre aveugle 2) Attendre le réchauffement complet du groupe 3) Régler la mouture du café
LE MANOMETRE INDIQUE UNE PRESSION NON CONFORME	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
PRESENCE DE MARC DE CAFE DANS LA TASSE	1) Le porte-filtre est sale 2) Les orifices du filtre sont usés 3) La mouture du café n'est pas appropriéee	1) Nettoyer le porte-filtre 2) Remplacer le filtre 3) Remplacer les lames

Signalisation	Cause	Solution
pour EVD: LES VOYANTS LUMINEUX DE TOUS LES CLAVIERS CLIGNOTENT pour EPU-EVDT: LE VOYANT LUMINEUX FRONTAL CLIGNOT	Après quelques minutes, le remplissage automatique de l'eau se bloque: 1) Déclenchement du dispositif Time-out 2) Absence d'eau sur le réseau	1) Eteindre la machine puis la rallumer 2) Ouvrir le robinet d'eau du réseau de distribution
DISTRIBUTION DU CAFE NON CONFORME LA DOSE DE CAFE' N'EST PAS RESPECTEE LE VOYANT LUMINEUX DE LA TOUCHE DOSE CLIGNOTE	1) Le café est moulu trop fin	1) Régler la mouture du café
DISTRIBUTION DU CAFE AVEC LA TOUCHE MANUELLE UNIQUEMENT	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
LA POMPE NE FONCTIONNE QU'AVEC LA TOUCHE DE DISTRIBUTION MANUELLE	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
BLOCAGE DU SYSTEME ELECTRONIQUE	1) Panne sur l'installation électrique ou du système hydraulique	1) Demander assistance au service après-vente
LA POMPE PERD DE L'EAU	1) Panne de la pompe	1) Demander assistance au service après-vente
LE MOTEUR S'ARRETE BRUSQUEMENT OU LA PROTECTION THERMIQUE SE DECLENCHE POUR UNE SURCHARGE	1) Panne de la pompe	1) Demander assistance au service après-vente
LA POMPE FONCTIONNE AU DESSOUS DU DEBIT NOMINAL	1) Panne de la pompe	1) Demander assistance au service après-vente
LA POMPE EST BRUYANTE	1) Panne de la pompe	1) Demander assistance au service après-vente

ATTENTION
Si un dysfonctionnement devait persister, éteindre l'appareil et demander l'assitance du service après-vente. Ne tenter aucune intervention de réparation.

Review

Rev 01 - 05/2005 - General review

Summary

GENERAL INSTRUCTIONS

Please read the instructions carefully before using the machine!
The espresso coffee machine that you have purchased was designed and constructed in compliance with the requirements of contemporary technologies, which provide quality and reliability.
These instructions will help you to get acquainted with the advantages of this machine. Here you will find information how to operate the machine in the most efficient way and about how to react if a malfunction would occur.
Store these instructions carefully. If you should lose them, you can ask for an additional copy from the manufacturer.

HAVE A PLEASANT READING AND… NICE COFFEE!

ABOUT THE MANUAL

The manufacturer reserves the right to add additional details to the product. We guarantee that these instructions reflect the actual state of the product at the moment of its sale on the market.
We also would like use this occasion to invite you to offer suggestions regarding possible improvements of the product or the instructions themselves.

Safety instructions

- The packaging elements should not be left within the reach of children. It is recommended to store the packaging until the expiration of the warranty period.

- The packaging material must not be left in the reach of children in that they are a potential source of danger. Keep the packaging until the guarantee has expired.

- Before using the machine, make sure that the values indicated on the data plate correspond to those in the electrical network. The data plate is located on the front or side panel of the machine.

- The installation must be performed by qualified and prepared staff and in accordance with local safety requirements. Improper installation may result in accidents with people or animals, or damage of furniture.

- The safety of this product is guaranteed only if it is connected to proper electrical mains. If you are not sure about this, please refer to specialized staff. The manufacturer does not take any responsibility for damages caused by improper connection of the machine.

- Qualified personnel should install a general protection fuse, as required by safety standards; the diameter of the contact elements should be equal to or bigger than 3 mm.

- The use of connection-blocks and cable extensions is not recommended. If their use is inevitable, use only a one-socket connection block in compliance with safety standards. Do not exceed the kilowatts rating indicated on the connection blocks.

- The machine is designed for the preparation of hot drinks such as coffee, tea and milk. The machine should be usedonly to prepare drinks, for which purpose it has been designed. Any other use may lead to hazards. The manufacturer does not take any responsibility for damage caused by improper and unreasonable use.

- Safety Instructions regarding electrical appliances:
  - Do not touch the machine with wet hands and feet!
  - Do not use the machine barefooted!
  - Do not use cable extensions in wet areas!
  - Keep the machine away from children and unauthorized persons!
  - Do not switch off from the mains!;

- Before the specialized personnel carrys out any maintenance operation deactivate the appliance form the electrical network through the omni-polar switch.
- Follow the instructions for everyday cleaning as given is this manual.
- In case of damage or improper functioning switch off the machine. Do not try to repair it yourself, but refer to specialized staff.
- Repairs can be performed only by the manufacturer or by authorized service, using genuine spare parts only. If these conditions are not observed, the guarantee will be cancelled.
- The original power plug should not be replaced by the user. In case the plug gets damaged, switch off the machine and refer to a professional.
- In case you decide not to use the machine for a long time, it is recommended to switch it off from the mains and to drain the water.
- For the proper functioning of the coffee machine it is necessary to follow the instructions of the manufacturer strictly and also to have specialized staff perform periodical maintenance.
- Do not expose your hands or other parts of your body in the direction of the coffee, the steam or hot water outlets. Steam and hot water may cause injuries.
- During operation the steam and hot water outlets are very hot; handle them very carefully and only in the places specified for that purpose.
- Place cups upon the cup heater plateau especially designed for them and only after they have well dried.Do not place other objects on this plateau.
- The dishes belonging to the machine itself are to be placed on the cup-heater plane. It is incorrect to place any other object.
- Any unauthorized handling of any part of the machine renders any guarantee null and void.

WARRANTY
12 months on all components, excepting electrical and electronic components and wear-and-tear parts.

INTRODUCTION

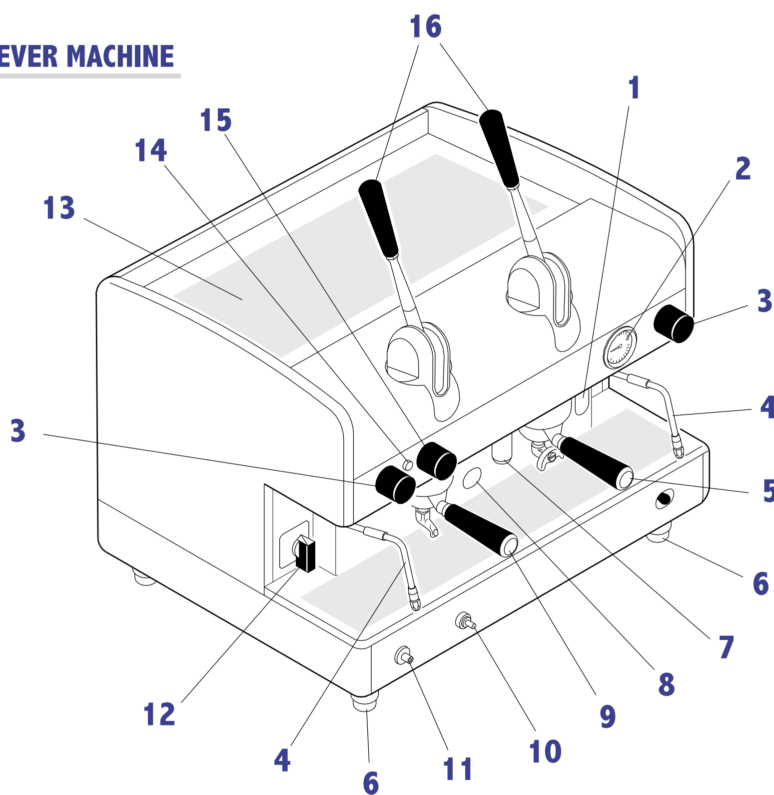
The espresso coffee machine is intended for professional use. It is designed to prepare hot drinks such as tea, cappuccino, coffee (at various strengths and volumes) and espresso. Additional accessories are available which have been designed for optimum use of the machine.
If the machine has two or more groups, it can be operated by two or more persons at the same time. These characteristics, together with the fact that the machine is capable of non-stop preparation of drinks, guarantee extensive and efficient use.

WARNING
The user must be provided with instructions in order to use the machine properly. It is recommended not to take actions which may disturb the functions of the machine. WHEN THE MACHINE IS SWITCHED ON, ITS BOILER CONTAINS STEAM AND WATER under pressure.

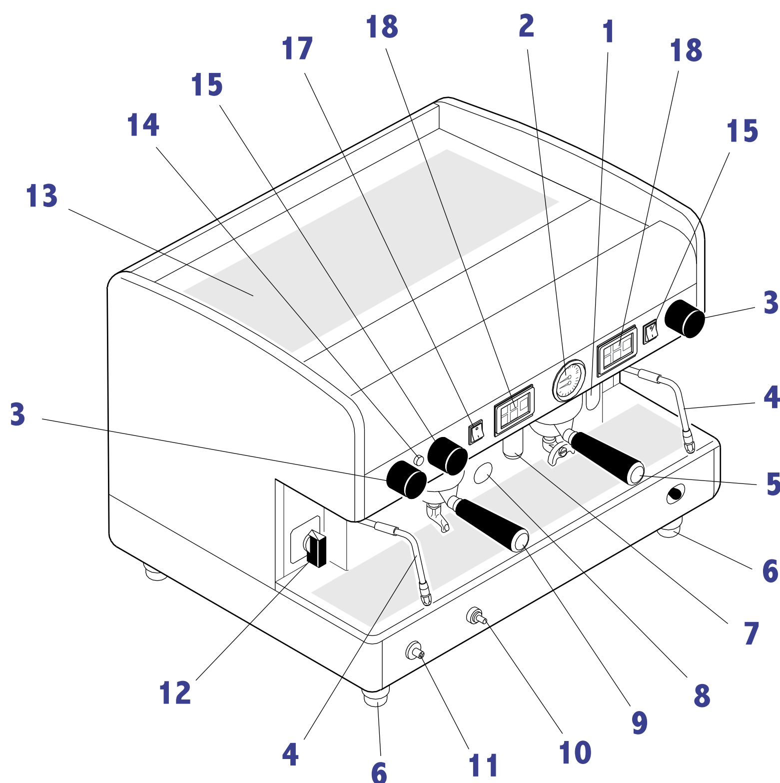
1. MACHINE DESCRIPTION

1	Boiler level-check window
2	Gauge
3	Steam gauge
4	Steam nozzle
5	2-cup filter holder
6	Adjustable foot
7	Hot water dispensing spout
8	Gas burner viewing window (if included)
9	1-cup filter holder
10	Gas safety (if included)
11	Gas ignition push button (if included)
12	Machine main switch/commutator
13	Cup rest grille
14	Machine on indicator light
15	Hot water knob
16	Lever groups
17	Manual delivery switches
18	Push button panels

LEVER MACHINE



DISTRIBUTION MACHINE



2. PREPARATION OF THE MACHINE

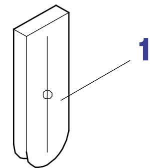
The preparation of the coffee machine and its installation must be performed by qualified staff.

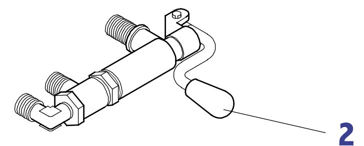
WARNING
Use of the machine without all the installation operations having been carried out by technical personnel could damage it seriously.

3. STARTING THE MACHINE

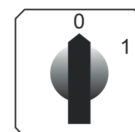
3.1 ELECTRICAL HEATING

Before starting the machine, make sure that the level of water in the boiler is higher than the minimum level on the level-check window **(1)**. If there is no water (first installation or after boiler maintenance), it is necessary to fill the boiler in advance, so as to prevent overheating of the heating element. Proceed as follows:

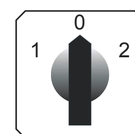




Switch
Open the water tap of the water mains and of the softener.
Using manual fill **(2)** fill the boiler with water until the optimal level is restored.
Turn the switch to position "**1**" and wait for the machine to warm up completely.



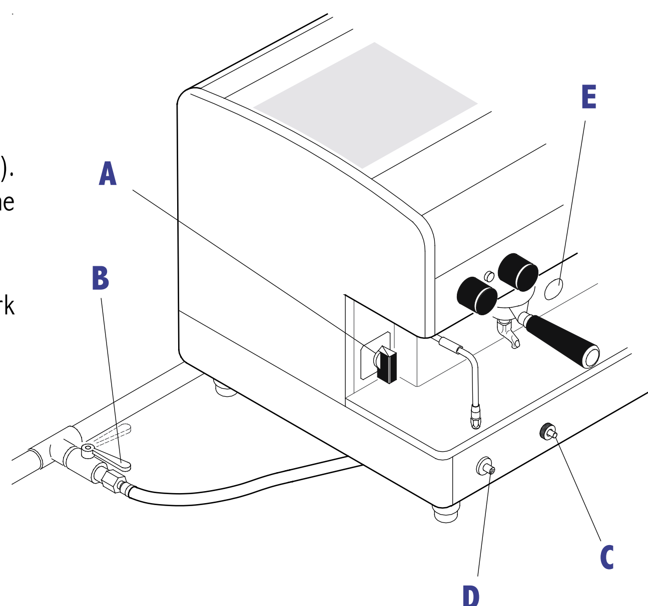
Commutator
Open the water tap of the water mains and of the softener.
Turn the switch to position "**1**" (electrical power supplied to the pump for automatic boiler filling and machine services) and wait for the boiler to be automatically filled with water.
Turn the switch to position "**2**" (full electrical power supplied, including the heating element in the boiler) and wait for the machine to warm up completely.



WARNING
- during the machine's warm-up phase (roughly 20 minutes), the negative pressure valve will release steam for a few seconds until the valve itself closes
- before using the machine, run deliveries dry with the filter holder attached for a few seconds to release any air which may be in the circuit, so that the delivery groups are completely heated
- before using the machine, dispense a few servings of coffee to test the grinding and to check the operating pressure of the machine

3.2 GAS HEATING (if included)

- Turn the switch (**A**) round to position **1**;
- Open the gas cock (**B**) placed on the network;
- Keep knob (**C**) pressed while simultaneously pressing the ON button (**D**). When the flame is lit, keep knob (**C**) pressed for a few seconds for the thermocouple to warm up;
- Check for the ignition of the flame, through the small window (**E**);
- Wait for the exercise pressure indicated on the gauge to reach the work value 1-1,2 bar.



3.3 MIXED GAS+ELECTRICAL HEATING (if included)

- Proceed as above “GAS HEATING”;
- After having checked the flame ignition rotate the switch (**A**) to position **2**. In this way the resistance of the boiler is fed and the exercise pressure will be reached in a shorter amount of time;
- Wait for the exercise pressure indicated on the gauge to reach the work value 1-1,2 bar.

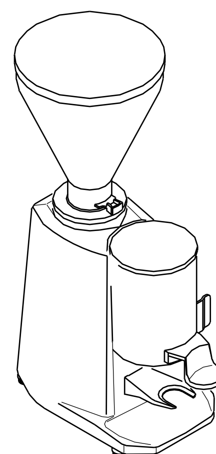
WARNING
For safety reasons gas heating must be deactivated during long periods that the machine is inactive (night-time or when the place is closed). It is not advisable to place cloths or other objects on the surface of the cup heater. This would obstruct normal air flow.

4. BREWING COFFEE

4.1 GRINDING AND DOSING

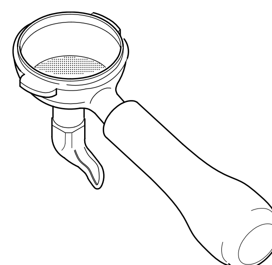
It is necessary to have a coffee grinder with a dosing unit to grind coffee every day.
Grinding and dosing of coffee must be performed according to the instructions of the manufacturer of the coffee grinder. Please observe also the following:

- In order to get a nice espresso, do not store large amounts of coffee beans. Also check the expiry date!
- Never grind large amounts of coffee!
- Do not purchase ground coffee as it may lose its fragrance before soon! If necessary, purchase ground coffee only in vacuumed packages.



4.2 PREPARING THE COFEE

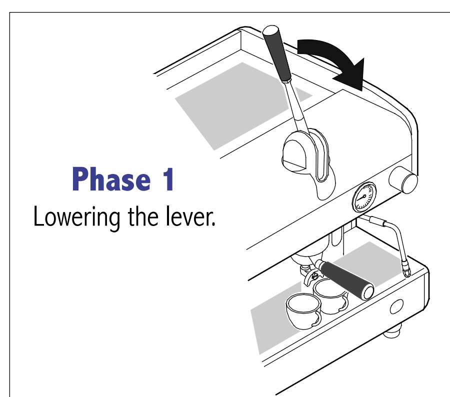
- Fill the piston with 1 portion of ground coffee (about 6 ~ 7 grams) and press it with the special pressing appliance.
- Fix the handle of the piston to the brewing group. Do not tighten too hard to avoid damaging the thread.
- For the same reason it is good to clean the edges of the filter holder before fixing the handle to the socket of the brewing group.
- Follow the instructions provided by the manufacturer of the grinder-doser.

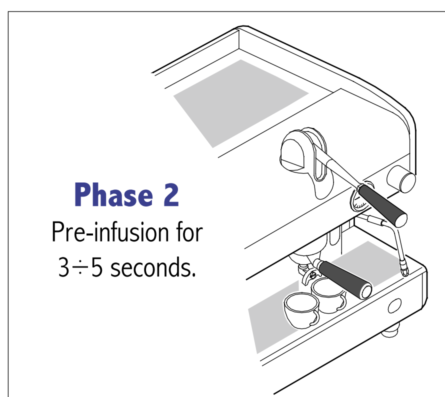


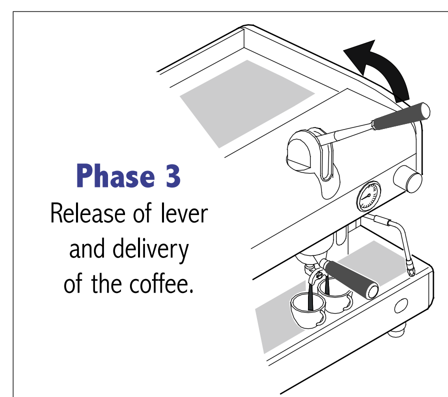
5. USE

5.1 ALE VERSION

- put the coffee cup under the dispensing spout;
- pull the lever all the way down;
- wait briefly (3 to 5 seconds);
- raise the lever until you encounter some resistance, then release it;
- wait for dispensing to finish.







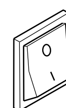
WARNING

NEVER carry out the above-described operations wihout the coffee in the filter or without the filter-holder assembled in the group; the sudden return of the lever upwards can damage the appliance and injure people.

The time of delivery depends on the grinding and the quantity of coffee in the filter holder.

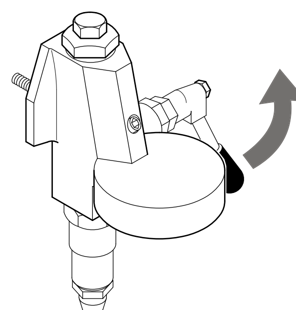
5.2 EPU VERSION

- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key: the coffee starts pouring and can be stopped using the same push-button, when the desired amount of coffee has been delivered.

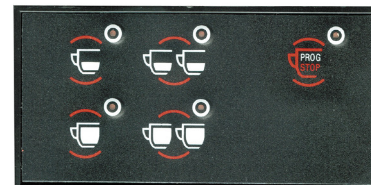


5.3 LEVETTA VERSION

- put the coffee cup under the dispensing spout;
- raise the lever: the coffee starts pouring and can be stopped bend the lever, when the desired amount of coffee has been delivered.



5.4 JUNIOR VERSION



Dispensing coffee

- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key: wait for dispensing to finish (LED comes on);
- to stop coffee delivery in advance, press the delivery key again or press the STOP key;
- if the push button panel malfunctions or is locked, use the manual switch.

Programming

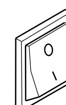
- Place the programming lever in the ON position. It is located under the front right-hand panel of the body;
- put the coffee cup under the dispensing spout.
- press the PROG/STOP key for at least 5 seconds until all dose key LED are on.
- press the desired dose key.
- to confirm the dose press the dose key or the PROG/STOP key again.
- repeat this operation for the other dose keys.
- programming will be terminated automatically after a few seconds.
- upon completion of programming, place the programming lever back in the OFF position.

WARNING
The programming of every dose must be done with ground coffee and not with previously used grounds.

5.5 EVDT VERSION

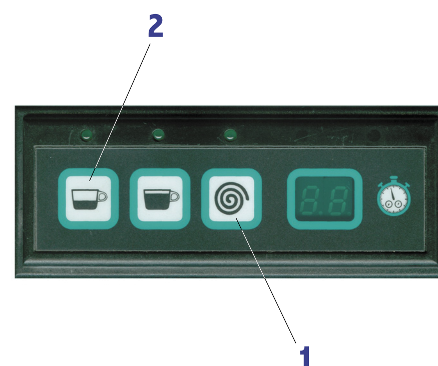
Dispensing coffee

- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key: wait for dispensing to finish (LED comes on);
- to stop coffee delivery in advance, press the delivery key again or press the ;
- to obtain continuous delivery of coffee select the . To interrupt delivery press the ;
- if the push button panel malfunctions or is locked, use the manual switch located near the push button panel.



NOTE
The timer measures the time and not the amount of coffee in the cup. The same programming may provide different amounts of coffee depending on how the coffee is ground.

Programmazione



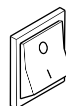
1) Press and hold down the for 5 seconds and check that all of the LED on the push button panel come on. This confirms correct entry into the programming phase.
2) Press on of the two dose keys **(2)** to program. The LED corresponding to the key (continue) and to the key of the dose being programmed stay on.
3) When the desired amount of coffee in the cup has been reached, press the or the key of the dose being programmed to stop delivery and memorize the new value (the duration of the dose of coffee is calculated in seconds). At the same time, the LED for the dose which is still to be programmed comes back on, while the LED for the programmed dose stays off.
4) Proceed with the programming of the other coffee dose by pressing the other dose key. Once the desired amount of coffee in the cup has been reached, press the dose key or the again.
5) To exit programming, press and hold down the for more than 5 seconds .

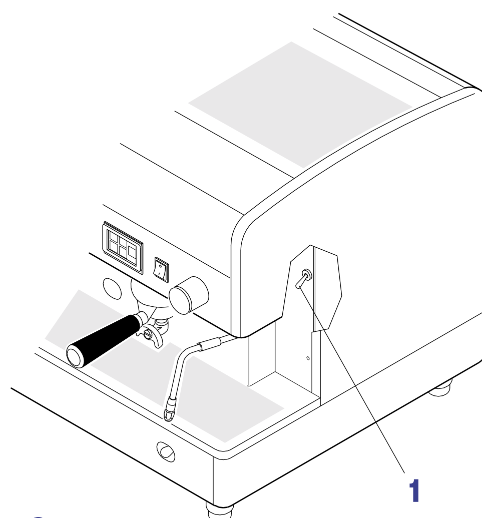
NOTE
It is possible to re-program the coffee dose that you have just finished programming (LED off) without necessarily having to turn the system off and back on or exiting the programming phase.
The system automatically exits programming status approximately 10 seconds after the last operation.

5.6 EVD VERSION

Dispensing coffee

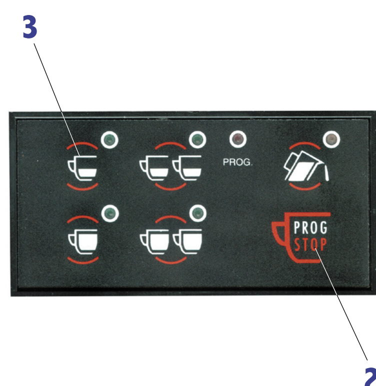
- put the coffee cup under the dispensing spout;
- press the desired dose key: wait for dispensing to finish (LED comes on);
- to stop coffee delivery in advance, press the delivery key again or press the STOP key;
- if the push button panel malfunctions or is locked, use the manual switch.

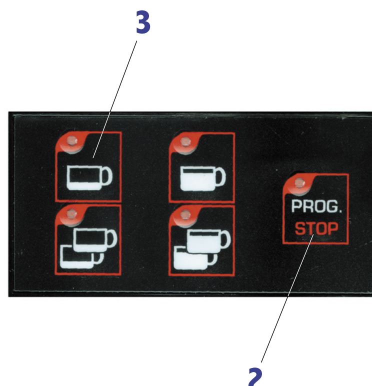


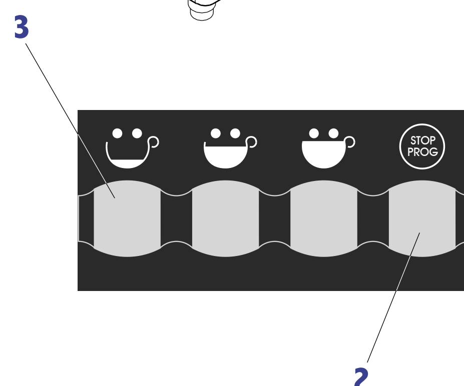


Programming

- Place the programming lever **(1)** in the ON position. It is located under the front right-hand panel of the body;
- put the coffee cup under the dispensing spout.
- press the PROG/STOP key **(2)** and all dose key LED will come on;
- press the desired dose key **(3)**;
- when the desired dose has been attained, confirm by pressing the PROG/STOP key **(2)**;
- repeat this operation for the other dose keys.
- upon completion of programming, place the programming lever **(1)** back in the OFF position.







In other models to access programming it is necessary to use a special key switch.
To exit programming it is sufficient to wait a few seconds.

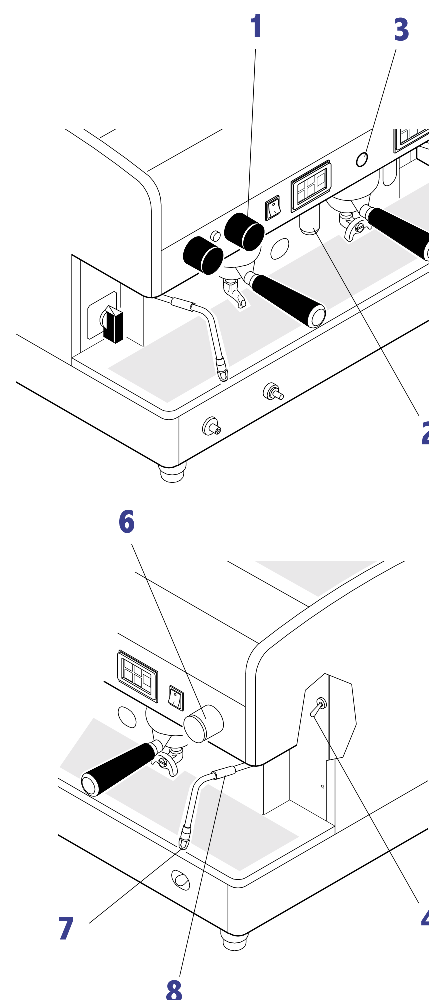
NOTE

The programming of every dose must be done with ground coffee and not with previously used grounds.
With machines having two or three groups, by first programming the right-hand push buttons the others are automatically programmed. It is however both possible and advisable to program the push button panels independently, always starting from the right-hand push button panel.

6. PREPARATION OF HOT DRINKS

6.1 DISPENSING HOT WATER MANUALLY

To dispense hot water, turn the tap knob counter-clockwise **(1)**: the amount of water which comes out of the hot water nozzle **(2)** will be proportional to the opening of the tap.



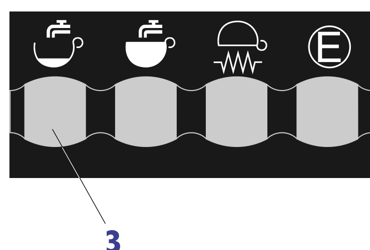
6.2 DISPENSING HOT WATER AUTOMATIC

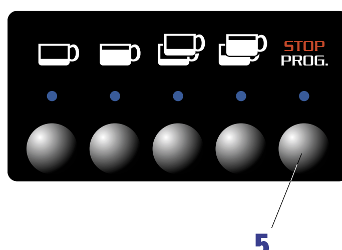
Programming

- Place the programming lever in the ON position **(4)** It is located under the front right panel of the body;
- put the cup under the hot water nozzle;
- press the PROG/STOP key **(5)** and all dose key LED will come on;
- press the key to dispense hot water **(3)**;
- when the desired dose has been attained, confirm by pressing the PROG/STOP key **(5)**;
- repeat this operation for the other dose keys.
- upon completion of programming, place the programming lever **(4)** back in the OFF position.

Dispensing hot water

- Put the cup under the hot water nozzle;
- press the hot water key. Wait for water to be dispensed;
- to stop delivery in advance, press the hot water delivery key again **(3)** or press the STOP key **(5)**.





6.3 DISPENSING STEAM

To dispense steam, turn the tap knob counter-clockwise **(6)**: the amount of steam which comes out of the steam nozzle **(7)** will be proportional to the opening of the tap.

WARNING

Handle the steam nozzle with care using the rubber anti-burn handle **(8)** *and do not touch the hot water nozzle. Contact with steam and hot water may be harmful to people, property or animals.*

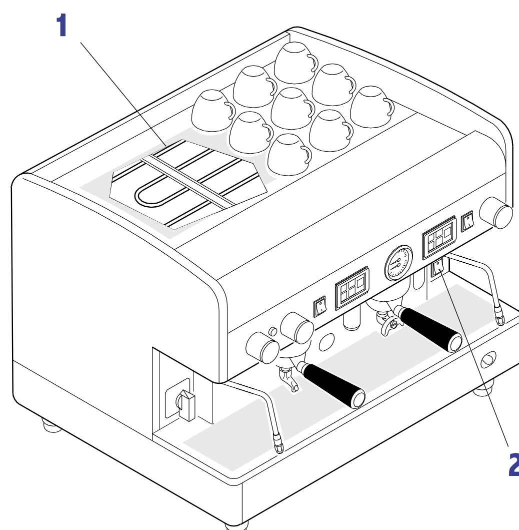
7. CUP HEATING DEVICE (if included)

The cup heating device is for heating cups before they are used.

- Place the cups on the upper surface **(1)** of the coffee machine.
- Start the electric heating element with the switch **(2)** or with the push button panel.

WARNING

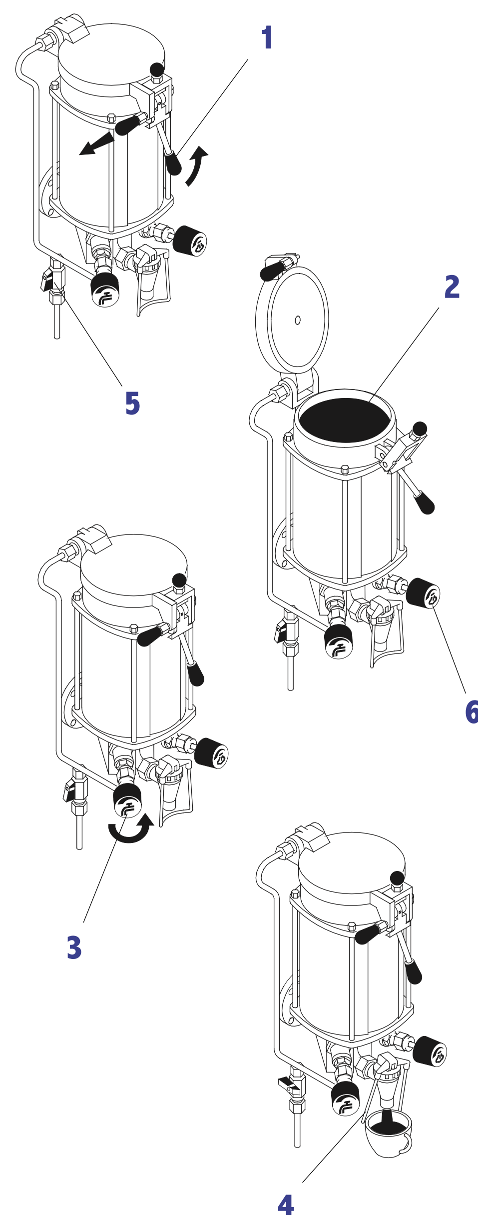
For safety reasons we advise against putting cloths or other objects on the upper surface of the machine as they could obstruct normal air circulation.



8. ACCESSORIES

8.1 THERMO-RESERVE

It is practically composed of a receptacle in which a considerable quantity of coffee (2,5 lt.) is produced which constitutes a reserve in case there is a great demand for such a drink (for example, breakfast, conferences, etc.).



Preparation
- Lift the cover by pulling the knob **(1)**;
- Put the quantity of ground coffee (about 130 grams) in the special filter and close it again, making the knob click **(2)** into the safety position;
- Open the water cock **(3)** making it rotate counterclockwise. Once the desired quantity has been reached (maximum capacity: 2.5 litres), close the cock;
- Once the operation has been done the residual pressure must be discharged with the help of a drain cock **(5)** placed on top of the thermo-reserve group.

Delivery
The removal of the coffee form the container is done by activating the dispenser lever **(4)** placed in the lower central part.
The coffee remaining in the container can be heated by means of a vaporizer cock **(6)** placed on the right part of it.

WARNING
Always open the exhaust valve **(5)** *before opening the cover. Non-observance of this operaton causes serious damage to things, people and animals.*

8.2 CAPPUCCINO MAKER

- Put the suction tube in the milk;
- place the pitcher under the spout of the cappuccino maker;
- turn the steam tap counter-clockwise. When the desired level is reached, close the steam tap;
- pour the foamed milk into the cups with the coffee.



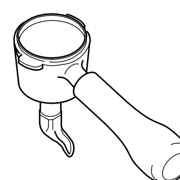
CAPPUCCINO position WARM MILK position

NOTE
To obtain warm milk without foam, lift the tab **(1)** *upwards. For best results, we recommend not dispensing directly into the coffee cup, but rather into a pitcher. From there, pour the foamed milk into the coffee.*

WARNING
Be sure to keep the cappuccino maker clean at all times as described in the chapter "Cleaning".

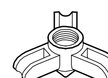
8.3 GIANT FILTER-HOLDER

When long deliveries, use the extra-large filter holder with its capacity of 50 g of ground coffee.



8.4 SPOUT FOR THREE CUPS

To dispense 3 coffees at the same time, use the three-cup spout (requires roughly 21 g of ground coffee).



9. SOFTENER

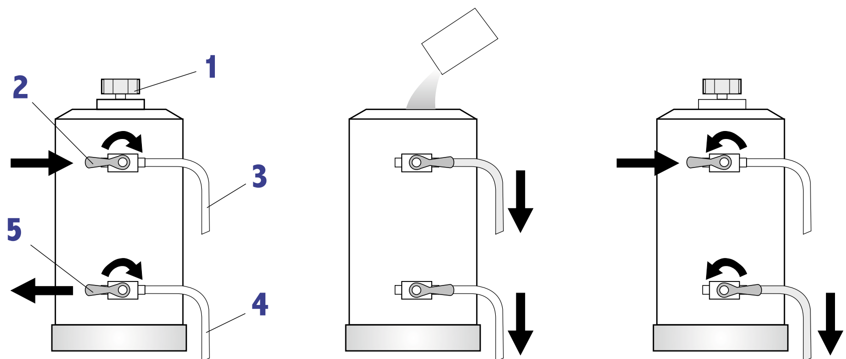
Mains water contains insoluble salts, which cause the build-up of lime scale deposits in the boiler and in other parts of the machine. The softener makes it possible to eliminate or substantially reduce the presence of these mineral salts.

The resin softener has the property of retaining the calcium contained in the water. For this reason after a certain period the resins are saturated and are to be regenerated with coarse kitchen salt (NaCL, sodium chloride) or special water softening salt. It is very important to regenerate the softener within the established times.
The regeneration is to be done regularly every 15 days. However, in locations with very hard water, it will be necessary to regenerate more frequently. The same is true of places in which there is a large consumption of hot water for tea or other uses.

Softener regeneration

Proceed as follows:

- move levers **(2)** and **(5)** from left to right;
- Remove the lid by loosening the knob **(1).**
- Release enough water through the pipe **(3)** to make room for the amount of salt as required depending on the model (see table).
- Clean any salt or resin residue from the gasket located on the lid.
- Put the lid back in place by screwing the knob **(1)** down securely and move the lever **(2)** back from right to left.
- Let the salt water drain from the small tube **(4)** until the water is no longer salty (about 30-60 minutes). The salt allows the accumulated mineral salts to be released.
- Bring the lever **(5)** from right to left back to its initial position.



Model softener	Amount of salt
8 litres	1,0 kg
12 litres	1,5 kg
16 litres	2,0 kg

WARNING
The build-up of lime scale in the hydraulic circuit and boiler inhibit thermal exchange, thus compromising proper operation of the machine. Heavy incrustation in the boiler may cause long machine shutdowns and in any case invalidate any guarantee, because this symptom indicates that regeneration has been neglected.

In order to keep the softener and hence the machine in perfect operating condition, it is necessary to perform regeneration periodically based on the use of the softener and the hardness of the water that is used.
The table alongside shows the values of the quantity of softened water based on the hardness of the water in the various units of measure:
- F°: French degree
- D°: German degree = 1,8 °F
- mg $CaCO_3$

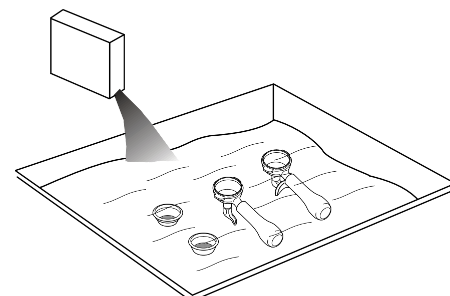
Amount of softened water based on hardness					
F°	30°	40°	60°	80°	**salt**
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 litri	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 litri	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 litri	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

For further information on installation, start-up and regeneration of the softener, refer to the relative instruction manual.

10. CLEANING

For perfect cleaning and efficiency of the appliance, several simple cleaning operations are necessary on the functional parts and accessories as well as the body panels.
The indications given here are applicable for normal use of the coffee machine. If the machine is heavily used then cleaning should be performed more frequently.

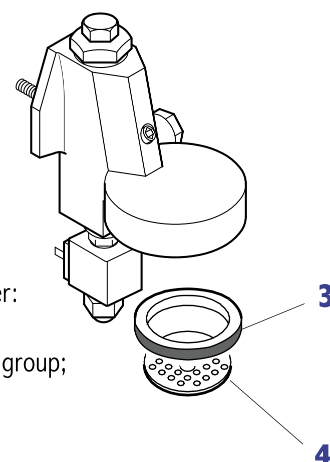
Filter and filter-holder



The filters and the relative filter-holders must be cleaned daily in hot water. The best thing to do is to let them soak in hot water overnight so that the fatty coffee deposits can dissolve.
It is advisable to add an envelope or tablet of special detergent to the water, and then to rinse everything off with water.
Failure to clean the filters and filter holders daily will compromise the quality of the coffee and will also cause problems such as bad extraction and coffee grounds at the bottom of the cup.

Perforated disk and containment ring

Both the shower plate **(4)** and its containment ring **(3)** should be cleaned weekly in hot water.



Steam nozzles

The steam pipes must be kept clean at all times. Check the ends of the steam nozzles and clean them monthly, clearing out the exit holes with a small needle.

Delivery groups (except for ALE version)

The cleaning of the internal parts of the delivery groups is to be performed weekly in the following manner:
- replace the normal filter of the filter-holder with a solid one;
- pour a teaspoon of a suitable detergent powder on the solid filter, and attach the filter-holder to the group;
- use the delivery switch to set the group in operation;
- repeat the above operations until the water comes out clean;
- turn off and remove the filter-holder from the group;
- rinse a final time, so as to remove any residual detergent.

WARNING
Do not use a solid filter to clean the machines with a lever group (ALE)

Body

The body panels should be cleaned with a cloth soaked in warm water. Do not use abrasive detergents since the panels could get scratched.

Grinder-doser

Every week clean the bell jar and the dosing device with a cloth soaked in lukewarm water, both inside and out.

Thermo-reserve

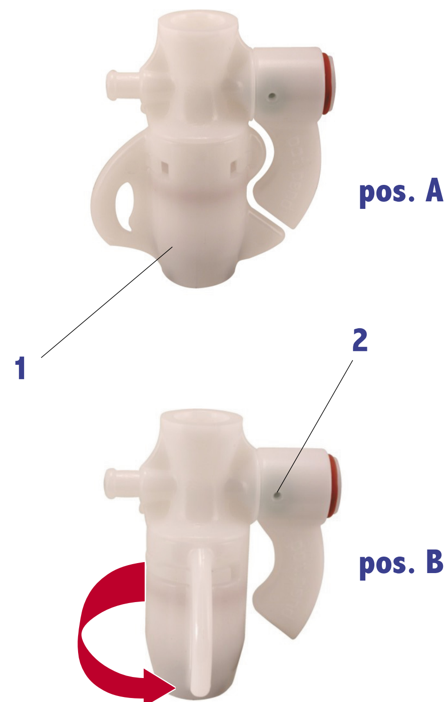
Once there is not more coffee in thermal reserve, clean as follows :
- remove the filter with a cloth, avoiding direct contact with the hot parts;
- empty the coffee grounds out of the filter and wash it in lukewarm water;
- remove the plastic funnel and wash it in lukewarm water;
- clean the container with a damp cloth and dry it;
- replace the funnel and the filter.

NOTE
When cleaning, always use perfectly clean and sanitized cloths.

Cappuccino maker

Special care is advised when cleaning the cappuccino maker. Follow these instructions:

- wash initially by immerging the suction tube in water and then dispensing for a few seconds;
- turn the rotating body **(1)** 90° to **pos. B** (milk outlet tube closed);
- hold the milk suction tube in the air. Release the steam (dry run of cappuccino maker);
- wait about 20 seconds to allow for of the cappuccino maker;
- shut off the steam and place the rotating body back in **pos. A**;
- if the air intake hole is clogged **(2)**, carefully unclog it with a pin.



WARNING
It is advisable to clean the cappuccino maker each time it is used for a period of time. This will help to avoid malfunctions and ensure a high level of sanitation of the system.

11. CHECKS AND MAINTENANCE

To ensure perfect safety and efficiency of the machine over time, it is necessary to carry out routine, preventive and special maintenance. In particular, <u>it is advisable to carry out an overall check of the machine at least once a year.</u>

Machine

Periodically check the following items:

- check the pump pressure with a gauge which should indicate a value of between 8 and 9 bar. In case of malfunctions, request the assistance of technical service;
- still using the pressure gauge, check that the boiler pressure is roughly 0.8-1.2 bar. The assistance of technical service may also be required in this case;
- check the condition of the filters for any damage along the edges and see if there are any coffee grounds in the cup. If necessary replace the filters.

Grinder-doser

Periodically check the following items:

- check the dose, which should be about 6-7 g. per stroke and adjust the amount;
- always monitor the degree of grinding and modify as required;
- check the condition of wear of the grinders. They must be replaced when there is too much powder in the ground coffee (the grinders have a life cycle of approximately 600 kg of coffee).

WEGA

12. SUGGESTIONS FOR OBTAINING GOOD COFFEE

To obtain coffee of satisfactory quality, it is important for the water used to have a value of 4-5 °F (French degrees). If the water hardness is greater, the use of a softener is advisable.
Avoid using the softener if the water hardness is less than 4 °F.
If the taste of chlorine in the water is especially noticeable, a special filter should be installed.
It is not advisable to keep large amounts of coffee beans, nor to grind large amounts of coffee. Set aside the amount in the container and if possible use it before the end of the day. Do not purchase pre-ground coffee as it expires in a short amount of time.
After the machine has not been used for a relatively long period of time (2-3 hours) cycle through a few dry runs.
Always carry out periodic cleaning and maintenance.

13. LIST OF HAZARDS

This chapter describes possible hazards for the user if the specific safety standards described in this booklet are not adhered to.

The appliance must be connected to an efficient grounding system

If this is not done, the appliance can be a source of dangerous electrical discharges in that it is no longer able to discharge electricty to earth.

Do not use running water to wash

The use of pressurized water directly on the machine can seriously damage electrical appliances. Never use water jets to wash any part of the appliance.

Be careful with the steam nozzles and hot water

During use, the steam nozzles and hot water may overheat, thus becoming a source of danger. Handle such parts carefully. Never direct steam or hot water jets directly on parts of the body.

Do not intervene on the machine when it is supplied with electrical power.

Before carrying out any intervention on the machine you must turn it off by means of the main network switch or better yet, disconnecting the connection terminals in the network. Never remove any body panel when the machine is supplied with electrical power.

Never work on the hydraulic system before having emptied it.

All work regarding the hydraulic system and the relative boiler are to be avoided when there is still water and pressure in the system. You must therefore empty it beforehand, closing the mains cock and dry-running the delivery group for a short time. Switch off the machine and open all the steam and water cocks and taps. With the pressure zero, completely empty the boiler, unscrewing the special pipe fitting situated on the lower part of it.
If the above procedure is not correctly carried out, opening any part of the hydraulic system can cause a sudden outlet of overheated water under pressure.

Lever machines

Never lower the lever if there is no coffee in the filter, or if the filter holder is not installed on the group: the sudden upwards movement of the lever may damage the appliance and injure individuals.

Gas machines

Periodically check for gas leaks in the system by applying a soapy solution to the ducts.
For safety reasons, close the gas heating system when the machine is not in use (at night or during hours of closure)

Use of the appliance

This espresso coffee machine is an appliance exclusively for professional use. Any other type of use is considered wrong and therefore dangerous. Never allow children or incapable persons to use the machine.

Non-observance of the above-described standards can cause serious damage to people or animals.
Never work on the electronic apparatus when the machine is still supplied with electrical energy.
Shut down the machine completely by unplugging it from the mains before carrying out any operation.

14. MALFUNCTIONS AND CORRESPONDING SOLUTIONS

Indication	Cause	Solution
NO POWER TO MACHINE	1) The machine commutator is in position "0" or "1" 2) The mains power supply switch is in the OFF position	1) Turn the machine commutator to position "2" 2) Place the mains switch in the ON position
NO WATER IN BOILER	1) The water mains tap is closed	1) Open the water mains tap
EXCESSIVE WATER IN BOILER	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
STEAM DOES NOT COME OUT OF NOZZLES	1) The nozzle sprayer is clogged 2) Machine switch in position "1"	1) Clean the steam nozzle sprayer 1) Turn the machine switch to position "2"
STEAM MIXED WITH WATER COMES OUT OF THE NOZZLES	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
NO DELIVERY	1) The water mains tap is closed	1) Open the water mains tap
WATER LEAKS FROM THE MACHINE	1) The tub does not drain 2) The drain tube is detached or broken or has obstruction to water flow	1) Check the sewer drain 2) Check and restore the connection of the drain tube to the tub
COFFEE IS TOO COLD / HOT	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
DELIVERY OF COFFEE IS TOO FAST	1) The coffee is ground too coarsely	1) The coffee is ground too coarsely
DELIVERY OF COFFEE TOO SLOW	1) Coffee is ground too finely	1) The coffee is ground too coarsely
COFFEE GROUNDS ARE WET	1) Dispensing assembly dirty 2) The delivery group is too cold 3) Coffee is ground too finely	1) Wash the assembly with the solid filter 2) Wait for group to heat up completely 3) Adjust the grinding of the coffee
THE GAUGE SHOWS AN UNACCEPTABLE PRESSURE	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
GROUNDS IN CUP	1) The filter holder is dirty 2) The filter holes are worn 3) The coffee is not ground evenly	1) Clean the filter holder 2) Replace the filter 3) Replace the grinders

Indication	Cause	Solution
for EVD: ALL THE LED OF ALL THE PUSH BUTTON PANELS FLASH for EPU-EVDT: THE FRONT LED FLASHES	After a few minutes, automatic filling with water is stopped: 1) Time control device has cut in 2) No water in mains	1) Turn the machine off and then back on 2) Open the water mains tap
INCORRECT COFFEE DELIVERY THE COFFEE DOSE IS NOT MET THE LED OF THE DOSE PUSH BUTTON FLASHES	1) Coffee is ground too finely	1) The coffee is ground too coarsely
COFFEE DELIVERY ONLY BY MEANS OF MANUAL KEY	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
THE PUMP WORKS ONLY WITH THE MANUAL DELIVERY KEY	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
SHUTDOWN OF ELECTRONIC SYSTEM	1) Malfunction in the electrical or hydraulic system	1) Request assistance from technical service
THE PUMP LEAKS WATER	1) Pump malfunction	1) Request assistance from technical service
THE MOTOR STOPS SUDDENLY OR THE THERMAL PROTECTION CUTS IN DUE TO AN OVERLOAD	1) Pump malfunction	1) Request assistance from technical service
THE PUMP FUNCTIONS BELOW THE NOMINAL CAPACITY	1) Pump malfunction	1) Request assistance from technical service
THE PUMP IS NOISY	1) Pump malfunction	1) Request assistance from technical service

WARNING
If the problem is not solved, turn the machine off and contact technical service for assistance. Do not attempt to undertake any repairs.

Prüfung

Rev 01 - 05/2005 - General prüfung

Inhaltsverzeichnis

LESEN SIE AUFMERKSAM

vor der Benutzung der Maschine alle Teile dieser Bedienungsanleitung.
Die Espresso-Kaffeemaschine, die Sie gekauft haben wurde nach modernsten Methoden und innovativen Technologien geplant und hergestellt, welche Ihnen Qualität und Zuverlässigkeit über Jahre garantieren.
Diese Bedienungsanleitung ermöglicht es Ihnen die Vorteile kennenzulernen, die Ihnen aufgrund der Wahl unserer Marke geboten werden. Sie finden hier alle An-leitungen bezüglich der optimalsten Aus-nutzung der Maschinenleistung, der Art und Weise um deren Leistungsfähigkeit stets zu gewährleisten und wie man sich im Falle des Auftretens von Problemen verhalten soll.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung, an einem geschützten Ort, sorgfältig auf. Sollte sie verlorengehen, kann der Kunde ein Ersatzexemplar beim Hersteller anfordern. Wir erlauben uns Ihnen bei dieser Gelegenheit freundliche Grüße zu über-mitteln.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND … EINEN GUTEN KAFFEE

WIE IST DIESE BEDIENUNGSAN-LEITUNG ZU VERWENDEN

Der Herstellter behält sich das Recht vor Verbesserungen am Produkt vorzunehmen. Wir garantieren hiermit, daß diese Broschüre den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt des Vertriebs der Maschine wiederspiegelt.
Bei dieser Gelegenheit bitten wir unsere veehrte Kundschaft sich mit Besserungsvorschlägen, bezüglich des Produktes oder dieser Bedienungsanleitung direkt an uns zu wenden.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Vergewissern Sie sich nach der Entfernung der Verpackung, daß das Gerät in unversehrtem Zustand ist, sollten diesbezügliche Zweifel bestehen ist das Gerät nicht in Betrieb zu nehmen und der Wiederverkäufer zu verständigen.

- Das Verpackungsmaterial muß außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, da es sich um eine potentielle Gefahrenquelle handelt. Die Verpackung ist bis zum Ablauf der Garantiefrist aufzubewahren.

- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Gerätes, ob die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderseite oder an der Seitenwand des Gerätes.

- Die Installation muß unter Beachtung der gütligen Sicherheitsnormen und durch qualifiziertes, vorbereitetes Fachpersonal, vorgenommen werden. Eine unsachgemäße Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen hervorrufen.

- Die absolute Sicherheit dieses Gerät ist nur gewährleistet, wenn das Gerät an eine leistungsfähige Erdung angschlossen wird und der Anschluß entsprechend den gültigen Sicherheitsvorschriften vorgenommen wird. Die Beachtung dieser Vorschrift ist sehr wichtig, sollten diesbezügliche Zweifel bestehen ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind.

- Bei der Installation des Gerätes ist ein allpoliger Trennschalter, mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm, wie er durch die einschlägigen Sicherheitsnormen vorgesehen ist, zu installieren.

- Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder elektrischen Adaptern für Mehrfachsteckdosen ist nicht empfehlenswert. Wenn sich deren Ver-wendung als notwendig erweisen sollte, sind nur Einfach- oder Mehrfach-Adapter-stecker, sowie Verlängerungen zu ver-wenden die den gültigen Sicherheits-vorschriften entsprechen. Der auf den Einfach-Adaptern, auf den Verlänger-ungen, sowie den Mehrfach-Adaptern angegebenen maximalen Leistungen, dürfen niemals überschritten werden.

- Dieses Gerät darf nur für den vor-gesehenen Zweck verwendet werden. Je-de andere Verwendung ist als ungeeignet und daher als gefährlich anzusehen. Der Herstellter haftet nicht für Schäden, die aufgrund einer falschen bzw. unsach-gemäßen Benutzung entstehen.

- Die Benutzung des Gerätes muß unter Beachtung einiger Verhaltensmaßregeln bezüglich der Sicherheit durchgeführt werden:
  - das Gerät nicht mit nassen oder feuch-ten Händen oder Füssen berühren;
  - das Gerät nicht mit nackten Füssen benutzen;
  - in einem als Bad oder Dusche ver-wendeten Raum dürfen keine Ver-längerungen verwendet werden;
  - nicht das Netzkabel ziehen um das Gerät vom Netzanschluß zu trennen;
  - das Gerät nicht den Witterungseinflüss-en aussetzen (Regen, Sonne usw.) außer dies ist ausdrücklich vorgesehen;
  - achten Sie darauf, daß das Gerät nicht von Kinder oder unfähigen Personen benutzt wird.

- Bevor jegliche Wartungsmaßnahme vom qualifizierten Personal vorgenommen wird, ist das Gerät, durch den allpoligen Trennschalter, vom Stromnetz zu trennen.
- Halten Sie sich bezüglich der täglichen Reinigungsarbeiten, strengstens an die in dieser Bedienungsanleitung wiedergege-benen Anweisungen.
- Im Falle eines Defektes oder einer schlechten Funktionsweise, ist das Gerät sofort abzuschalten und keinerlei Reparaturversuch zu unternehmen.
- Eine eventuelle Reparatur des Gerätes darf nur durch die Herstellerfirma oder einen autorisierten Kundendienst vorge-nommen werden, wobei ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden sind. Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift führt zu einer Beeinträchtigung der Gerätesicherheit und zu einem Verfall der Garantie.
- Das Netzkabel darf nicht durch den Be-nutzer ausgetauscht werden. Im Falle ei-ner Beschädigung des Netzkabels, ist die Maschine abzuschalten und sofort quali-fiziertes Fachpersonal zu verständigen.
- Wenn Sie sich entscheiden die Maschine nicht mehr zu benutzen ist es empfeh-lenswert, sie durch eine Trennung des Netzkabels vom Netzanschluß außer Be-trieb zu setzen und sie darüberhinaus zu entleeren.
- Um die Leistungsfähigkeit und die korrekte Funktionsweise des Gerätes zu garantieren, ist es unbedingt notwendig, das Sie sich an die Anweisungen des Herstellers halten und die periodischen Wartungsarbeiten, sowie eine Überprüf-ung sämtlicher Sicherheitsvorrichtungen, durch qualifiziertes Fachpersonal vor-nehmen lassen.
- Die Hände nicht den Kaffeeauslaß-öffnungen aussetzten oder unter die Auslaßvorrichtung für Dampf bzw. Warmwasser geben. Der Dampf oder das Wasser welche aus diesen Strahlröhrchen ausströmen, können Verbrennungen hervorrufen.
- Während des Betriebes sind die Dampf- und Wasserauslassvorrichtungen, sowie die Filterhalterungsvorrichtungen sehr heiß und sie müssen daher vorsichtig nur an den vorgesehen Stellen berührt werden.
- Die Tassen und Tässchen müssen sorg-fältig abgetrocknet werden, bevor sie auf die Abstellfläche gestellt werden.
- Auf der Wärmeplatte für die Tassen darf nur zum Gerät selbst gehörendes Ge-schirr platziert werden. Das Abstellen je-glicher anderer, Gegenstände ist unrichtig.
- Ein nicht autorisierter Eingriff an der Maschine führt zum Verfall jeglicher Garantie.

GARANTIE
12 Monate auf alle Komponenten, ausser elektrische und elektronische Teile und normale Verschleissteile.

VORSTELLUNG

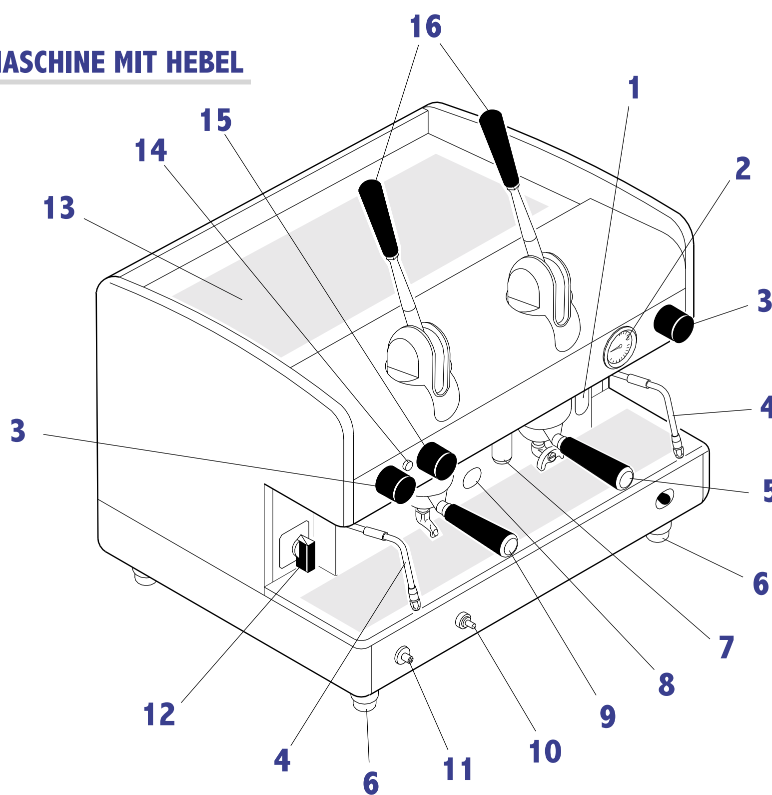
Die Kaffeemaschine ist ausdrücklich für gewerbliche Zwecke be-stimmt, sie wurde zur Herstellung von heißen Getränken, wie Tee, Cappuccino, Kaffee in den unterschiedlichen Zubereitungsarten, Verlängerter, Kurzer und Espresso usw., geplant.
Es ist eine Reihe von Zubehörteilen er-hältlich, um einen praktische und funktio-nelle Benutzung der Kaffeemaschine zu ermöglichen.
Wenn das Modell über zwei oder mehrere Einheiten verfügt, kann es gleich-zeitig von zwei oder mehreren Personen benutzt werden, diese Tatsache sowie das Faktum, daß die Maschine in der Lage ist dauernd Getränke abzugeben, gewähr-leisten eine intensive Benutzung des Gerätes.
Nachfolgend sind Anweisungen bezüglich einer korrekten Benutzung der Maschine wiedergegeben und darüber-hinaus werden auch die mitgelieferten Zu-behörteile einer Überprüfung unterworfen.

ACHTUNG
Der Benutzer muß über eine entsprechende Anleitung verfügen, die es ihm ermöglicht die Maschine in korrekter Weise in Betrieb zu nehmen. Wir empfehlen darüberhin-aus an der Maschine keine Eingriffe, die deren Funktionsweise verändern oder beeinträchtigen könnten, vorzu-nehmen.
WENN DAS GERÄT EINGE-SCHALTET IST, ENTHÄLT DER HEIZ-KESSEL DAMPF UND WASSER, WELCHE UNTER DRUCK SIND.

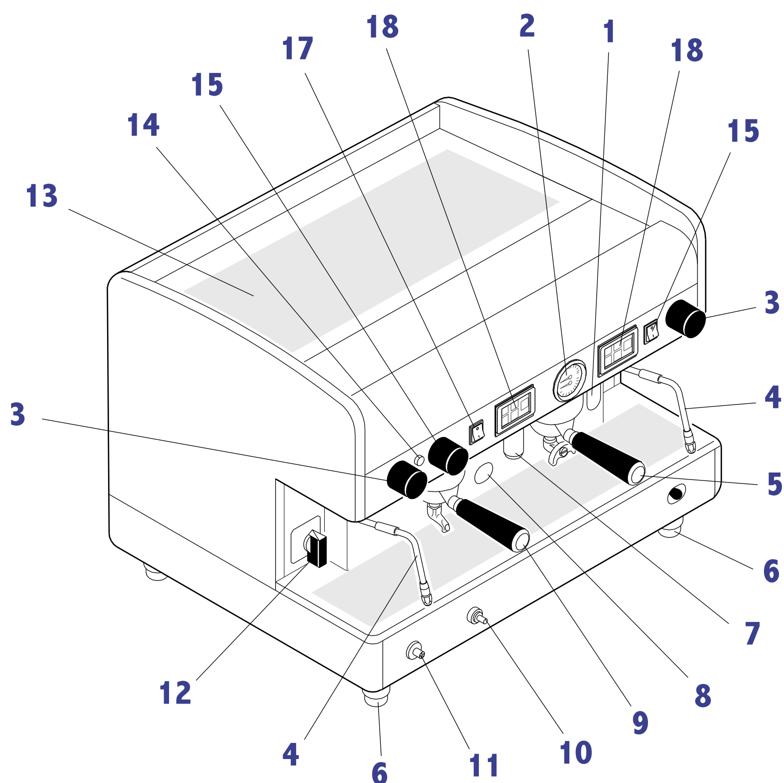
1. TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

1	Schauglas Pegelstand des Kesselwassers
2	Manometer
3	Knopf Dampf
4	Dampflanze
5	Filterhalter 2 Tassen
6	Einstellbarer Fuss
7	Lanze Heißwasser
8	Sichtfenster Brenner (falls vorgesehen)
9	Filterhalter1 Tasse
10	Gassicherung (falls vorgesehen)
11	Taste Gaszündung (falls vorgesehen)
12	Schalter zur Geräteeinschaltung
13	Tassenabstellgitter
14	Betriebsleuchte Maschine
15	Drehknopf Heisswasser
16	Hebelgruppen
17	Manuelle Abgabeschalter
18	Bedienblende

MASCHINE MIT HEBEL



ABGABEMASCHINE



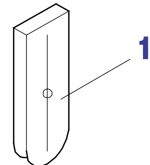
2. VORBEREITUNG DER MASCHINE

Die Vorbereitung der Maschine und deren Anschlußarbeiten sind vom Fach-personal vorzunehmen.

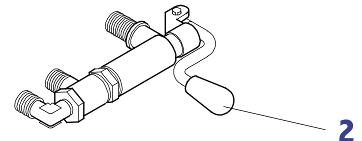
ACHTUNG
Diese Espresso-Kaffeemaschine darf ausschließlich von technischem Fachpersonal laut den Anweisungen des Herstellers und gemäß den gültigen Bestimmungen des Aufstellungslands installiert werden.

3. INBETRIEBNAHME

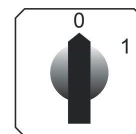
3.1 ELEKTRISCHE BEHEIZUNG



Vor dem Einschalten der Maschine prüfen, ob der Wasserstand im Kessel über dem sichtbaren Mindestpegel **(1)** liegt. Falls Wasser fehlt (vor der Installation oder nach einer Kesselwartung) muss der Kessel vorsorglich gefüllt werden, um die Überhitzung des Heizwiderstandes zu vermeiden. Wie folgt vorgehen:

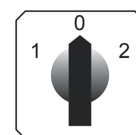


Schalter
Den Wasserhahn der Wasserleitung und des Enthärter öffnen.
Durch Betätigung der manuellen Einfüllung **(2)** Wasser bis zum Erreichen des höchsten Pegelstandes in den Kessel laufen lassen.
Den Schalter in die Stellung "**1**" bringen und das komplette Aufheizen der Maschine abwarten.



Schalter

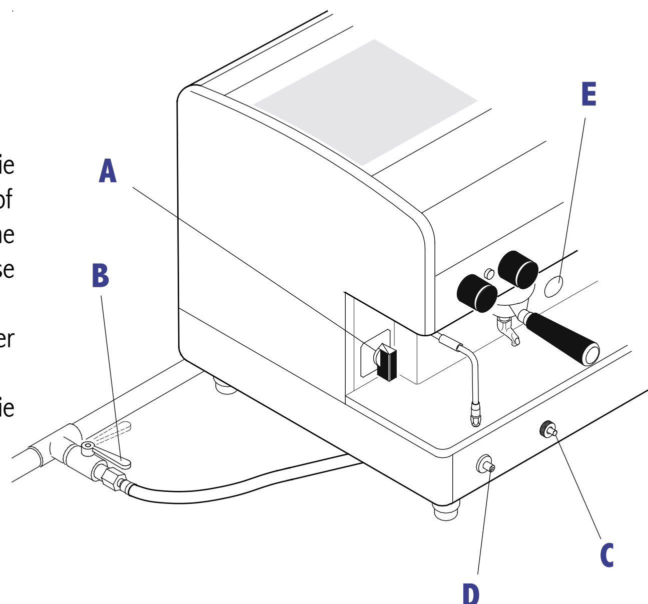
Umschalter
Den Wasserhahn der Wasserleitung und des Enthärter öffnen.
Den Schalter in die Stellung "**1**" bringen (Stromversorgung der Pumpe für die automatische Kesselfüllung und der Maschinenfunktionen) und die automatische Kesselfüllung mit Wasser abwarten.
Den Schalter in die Stellung "**2**" bringen (komplette (Stromversorgung einschliesslich des Kesselwiderstandes) und das komplette Aufheizen der Maschine abwarten.



Umschalter

ACHTUNG
- während der Aufheizphase der Maschine (zirka 20 Minuten), lässt das Druckventil für einige Sekunden Dampf ab, bis es von selbst wieder schliesst
- vor dem Einsatz der Maschine, für einige Sekunden Leerläufe der Abgabe mit eingehängtem Filterhalter vornehmen, damit eventuell vorhandene Luft aus dem Kreislauf austreten kann und die Aufheizung der Abgabegruppen vervollständigt werden kann
- vor dem Einsatz der Maschine, einige Kaffees als Probe der Mahlung und Kontrolle des Betriebsdrucks der Maschine ausgeben

3.2 GASBEHEIZUNG (falls vorgesehen)



- Den Schalter in die Stellung "**1**" bringen (**A**);
- Den sich am Netz befindlichen Gashahn aufdrehen (**B**);
- Halten Sie den Sicherheitsdruckknopf (**C**) eingedrückt und drücken Sie gleichzeitig den Zündknopf(**D**). Halten sie den Sicherheitsdruckknopf (**C**), noch für einige Sekunden eingedrückt nachdem sich die Flamme entzündet hat, sodaß das Thermoelement befähigt ist in korrekter Weise einzuschreiten;
- Beobachten Sie nun durch das Sicht-fenster (**E**) die erfolgte Zündung der Flamme.
- Warten Sie nun ab, bis der auf dem Manome-ter angezeigte Druck, die Arbeitswerte erreicht hat 1-1,2 bar.

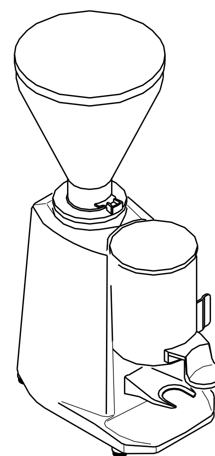
3.3 KOMBI-GAS+ELEKTROBEHEIZUNG (falls vorgesehen)

- Wie vorher beschrieben (GASBEHEIZUNG) vorgehen;
- nachdem Sie die erfolgte Zündung der Flamme überprüft haben drehen Sie den Schalter (**A**) auf die Position **2**. Auf diese Weise wird das Heizelement des Heizkessel versorgt, der Betriebsdruck wird in kürzerer Zeit erreicht;
- Warten Sie bitte ab, bis der am Manometer angegebene Betriebsdruck die Arbeitswerte erreicht 1-1,2 bar.

ACHTUNG
Aus Sicherheitsgründen muß die Gasbeheizung bei längerem Gerätestill-stand unterbrochen werden (während der Nacht oder der Schließzeiten des Lokals). Auf die Oberfläche des Tassenwärmers sollten keine Tücher gelegt werden: dadurch wird die normale Luftzirkulation behindert.

4. KAFFEEZUBEREITUNG

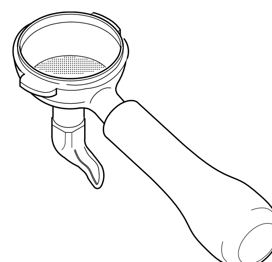
4.1 MAHLEN UND DOSIERUNG



Es ist wichtig, daß Sie neben Ihrer Maschine über eine Mahl-/Dosiergerätes verfügen, mit der Sie den Kaffee, welchen Sie täglich verwenden mahlen.
Das Mahlen und Dosieren des Kaffees ist entsprechend den Herstellerangaben der Mahl-/Dosiergerätes durchzuführen, darüberhinaus sind die folgenden Punkte zu beachten:

- Zur Erzielung eines guten Espressos ist es empfehlenswert nicht zuviel Bohnen-kaffee auf Lager zu haben. Wir bitten Sie jedenfalls das vom Hersteller angegebene Ablaufdatum zu beachten;
- Sie sollten niemals zu große Kaffeemengen mahlen, ideal wäre es nur die im Dosiergerät enthaltene Menge vorzubereiten und diese im Laufe des Tages zu verwenden;
- Kaufen Sie vorzugsweise keinen bereits gemahlenen Kaffee, da dieser sehr schnell verraucht. Sollte es nicht anders möglich sein ist dieser in kleinen vakumverpackten Packungen zu kaufen.

4.2 KAFFEEZUBEREITUNG

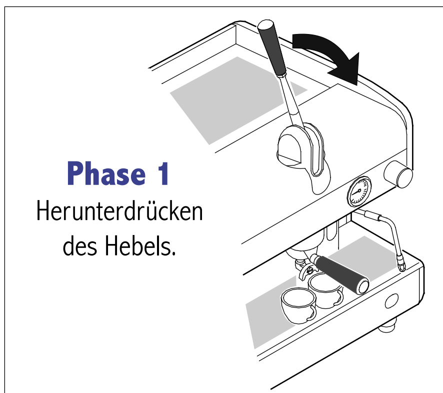


- Füllen Sie den Filter mit der Menge gemahlenen Kaffees (6-7 gr.) und drücken Sie Ihn mit der entsprechenden kleinen Presse fest;
- Die Filterhalterung an der Einheit ein-hängen ohne diese zu fest zuzudrehen und um auf diese Weise eine zu raschen Verschleiß der Dichtung zu vermeiden;
- Aus dem gleichen Grund sollte der Filterrand gereinigt werden bevor die Filterhalterung an der Spendereinheit eingehakt wird;
- Den Anweisungen des Herstellers der Mahldosierung folgen.

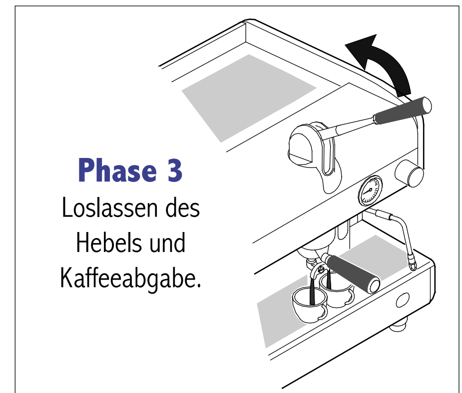
5. VERWENDUNG

5.1 AUSFÜHRUNG ALE

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- den Hebel bis zum Anschlag nach unten ziehen;
- einige Sekunden warten (3÷5 Sekunden);
- den Hebel nach oben ziehen bis ein gewisser Widerstand vorhanden ist und loslassen;
- Die Abgabe komplett abwarten.



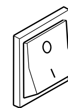




ACHTUNG
Nehmen Sie die oben beschrie-benen Vorgänge NIEMALS vor, ohne daß sich Kaffee im Filter befindet oder die Filterhalterung an der Ein-heit montiert wurde: ein zu plötz-liches Anheben des Hebels kann zu Schäden an den Geräten und zu einer Verletzung von Personen führen. Die Abgabedauer hängt von der Mahlung und der Kaffeemenge im Filterhalter ab.

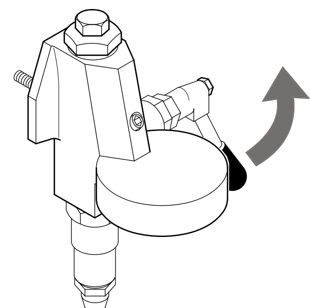
5.2 AUSFÜHRUNG EPU

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- Drücken Sie nun den gewünschten Abgabe-schalter. Nach dem Aufguß erfolgt die Abgabe, die wiederum mit Hilfe des entsprech-enden Schalters, bei Erreichung der gewünschten Kaffeemenge, blockiert werden kann.



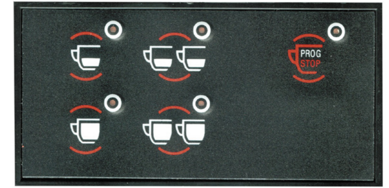
5.3 AUSFÜHRUNG LEVETTA

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- Heben den Hebel: um eine ununterbrochene Kaffeeabgabe zu erreichen absenken den Hebel.



5.4 AUSFÜHRUNG JUNIOR

Kaffee - Abgabe



- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die gewünschte Portion wählen: die Abgabe komplett abwarten (Einschaltung der LED-Anzeige);
- zur Unterbrechnung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste STOP drücken;
- bei Störungen oder Blockierung der Tastatur, den manuellen Schalter benutzen.

Programmierung

- den Programmierhebel, rechts auf dem Frontpaneel des Gehäuses, auf ON stellen;
- Die Tasse unter den Auslauf stellen
- die Taste PROG/STOP für mindestens 5 Sekunden drücken, bis alle LED-Anzeigen der Dosiertasten eingeschaltet sind;
- Die Taste der gewünschten Menge drücken;
- zur Bestätigung der Menge erneut die Taste Menge oder die Taste PROG/STOP drücken;
- den Vorgang für die anderen Dosiertasten wiederholen;
- das Ende der Programmierung erfolgt automatisch nach einigen Sekunden;
- nach abgeschlossener Programmierung den Programmierhebel wieder in die Stellung OFF bringen.

ACHTUNG
Die Programmierung jeder einzelnen Menge muß mit gemahlenem Kaffee durchgeführt werden und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz

5.5 AUSFÜHRUNG EVDT

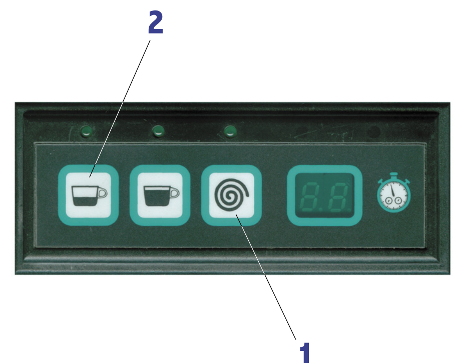
Kaffee - Abgabe

- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die gewünschte Portion wählen: die Abgabe komplett abwarten (Einschaltung der LED_Anzeige);
- zur Unterbrechnung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste drücken;
- um eine ununterbrochene Kaffeeabgabe zu erreichen, die Taste benutzen, zur Unterbrechung erneut die Taste drücken;
- bei Störungen oder Blockierung der Tastatur, den manuellen Schalter in der Nähe der Tastatur benutzen.

ANMERKUNG
Der Timer misst die Länge der Zeit, nicht die Kaffeemenge in der Tasse: bei gleicher Programmierung kann die Kaffeemenge durch eine unterschiedliche Mahlung abweichen.

Programmierung

1) Die Taste **(1)** für 5 Sekunden gedrückt halten und prüfen, ob sich gleichzeitig alle LED-Anzeigen auf der Bedienblende einschalten, das bestätigt den richtigen Eintritt in die Programmierungsphase.
2) eine der beiden zu programmienden Tasten **(2)** drücken. Die den Tasten (weiter) entsprechenden LED-Anzeigen und die Mengentaste bleiben während der Programmierung eingeschalten.
3) Beim Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in der Tasse, die Taste **(1)** drücken oder diesselbe Mengentaste nochmal drücken, um die Abgabe zu unterbrechen und den neuen Wert zu speichern (die Dauer der Kaffeedosierung wird in Sekunden gerechnet). Gleichzeitig schaltet sich wieder die LED-Anzeige der noch zu programmierenden Menge ein, während die LED-Anzeige der programmierten Menge ausgeschaltet bleibt.
4) Die andere Mengentaste drücken und ihre Programmierung vornehmen; nach Erreichen der gewünschten Kaffeemenge in der Tasse, diesselbe Mengentaste nochmal oder die Taste **(1)** drücken.
5) Zum Verlassen der Programmierungsphase die Taste **(1)** für mehr als 5 Sekunden gedrückt halten.

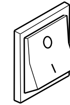


ANMERKUNG
Die Programmierung jeder einzelnen Menge muß mit gemahlenem Kaffee durchgeführt werden und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz. Auch wenn man die Kaffeemenge eben programmiert hat, kann man sie trotzdem neu programmieren (LED aus) ohne das System aus- und einzuschalten oder die Programmphase zu verlassen.

5.6 AUSFÜHRUNG EVD

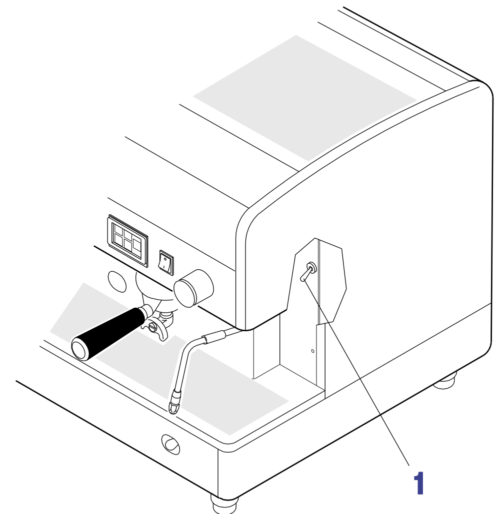
Kaffee - Abgabe

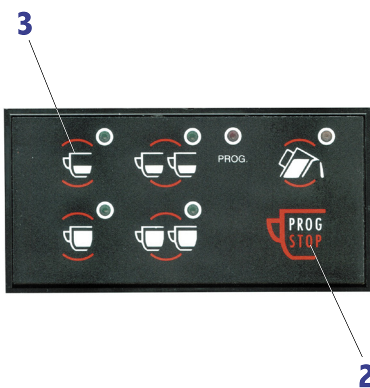
- Die Tasse unter die Abgabeöffnung stellen;
- die gewünschte Portion wählen: die Abgabe komplett abwarten (Einschaltung der LED-Anzeige);
- zur Unterbrechnung der Kaffeeabgabe erneut die Abgabetaste oder die Taste STOP drücken;
- bei Störungen oder Blockierung der Tastatur, den manuellen Schalter benutzen.

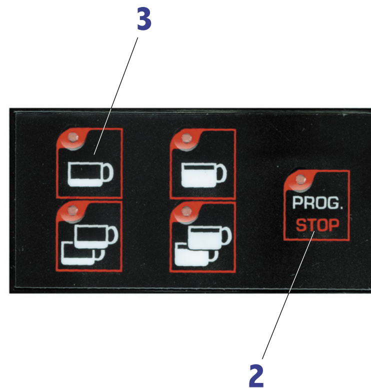


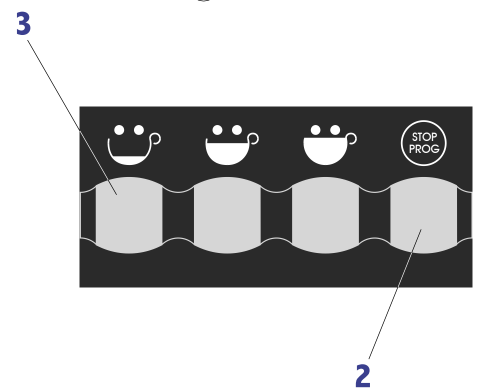
Programmierung

- den Programmierhebel **(1)**, rechts auf dem Frontpaneel des Gehäuses, auf ON stellen;
- Die Tasse unter den Auslauf stellen
- die Taste PROG/STOP **(2)** drücken und alle LED-Anzeigen der Dosiertasten leuchten auf;
- Die Taste der gewünschten Menge drücken **(3)**;
- nach Erreichen der gewünschten Menge, die Taste PROG/STOP **(2)** zur Bestätigung drücken;
- den Vorgang für die anderen Dosiertasten wiederholen;
- nach abgeschlossener Programmierung den Programmierhebel **(1)** wieder in die Stellung OFF bringen.









Bei anderen Modellen muss für die Programmierung der entsprechende Schalter mit Schlüssel betätigt werden.
Zum Verlassen der Programmierung genügt es einige Sekunden zu warten.

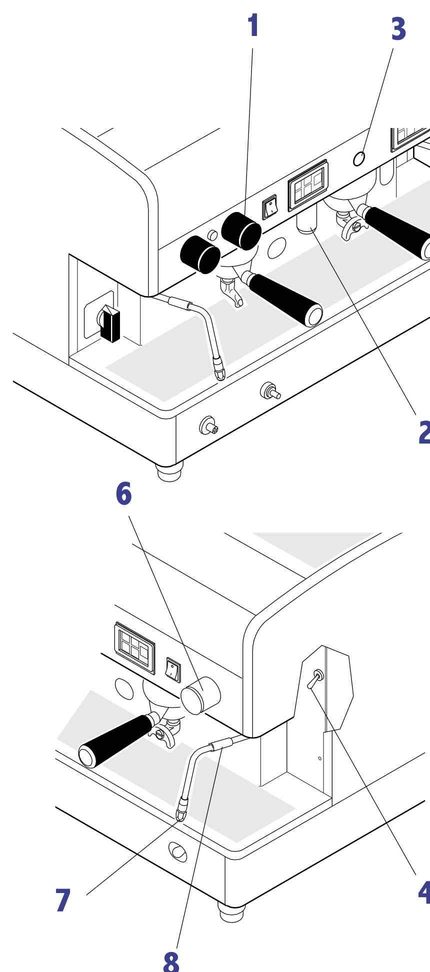
ANMERKUNG

Die Programmierung jeder einzelnen Menge muß mit gemahlenem Kaffee durchgeführt werden und nicht mit bereits verwendetem Kaffeesatz.
Bei Maschinen mit zwei oder drei Gruppen, zu erst die rechte Bedienblende programmieren, die anderen Blenden werden automatisch programmiert. Die Bedienblenden können und sollten auch einzeln programmiert werden, darauf achten, dass immer mit der rechten Bedienblende begonnen wirda.

6. HERSTELLUNG VON HEISSEN GETRÄNKEN

6.1 MANUELLE HEISSWASSERABGABE

Zur Heisswasserabgabe den Hebel des Hahns **(1)** gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Heisswasseraustritt **(2)** aus der Lanze richtet sich nach der Öffnung des Hahnes.



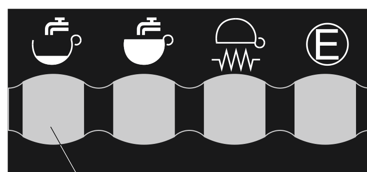
6.2 AUTOMATISCHE HEISSWASSERABGABE

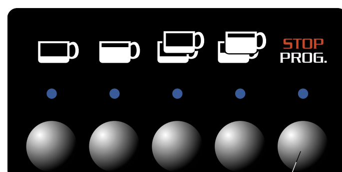
Programmierung

- den Programmierhebel **(4)** unter dem rechten Frontpaneel des Gehäuses auf ON stellen;
- die Tasse unter die Heisswasserlanze stellen;
- die Taste PROG/STOP **(5)** drücken, Einschaltung aller LED-Anzeigen der Dosiertasten;
- die Taste Heisswasserabgabe **(3)** drücken;
- wenn die gewünschte Dosierung erreicht ist, die Taste PROG/STOP **(5)** zur Bestätigung drücken;
- nach beendeter Programmierung, den Programmierhebel **(4)** wieder in die Stellung OFF bringen

Heisswasserabgabe

- die Tasse unter die Heisswasserlanze stellen;
- Die Taste Heisswasser drücken: die Wasserabgabe abwarten;
- zur Unterbrechung der Abgabe erneut die Abgabetaste Heisswasser **(3)** oder die Taste STOP **(5)** drücken





6.3 DAMPFABGABE

Für die Dampfabgabe, den Hebel des Hahns **(6)** gegen den Uhrzeigersinn drehen: der Dampfaustritt aus der Lanze **(7)** richtet sich nach der Öffnung des Hahns.

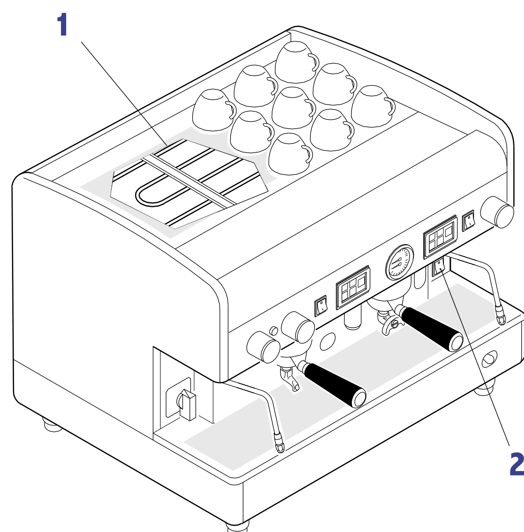
ACHTUNG

Die Dampflanze mit den Verbrennungsschutzgummi **(8)** *benutzen und die Heisswasserlanze nicht berühren: die Berührung mit dem Dampf oder Heisswasser kann Schäden an Personen, Tieren und Gegenständen verursachen.*

7. VORRICHTUNG TASSENWÄRMER (falls vorgesehen)

Die Vorrichtung Tassenwärmer hat die Aufgabe, die Tassen vor ihrem Gebrauch aufzuwärmeno:

- die Tassen auf der oberen Fläche **(1)** der Kaffeemaschine abstellen;
- mit dem Schalter **(2)**.



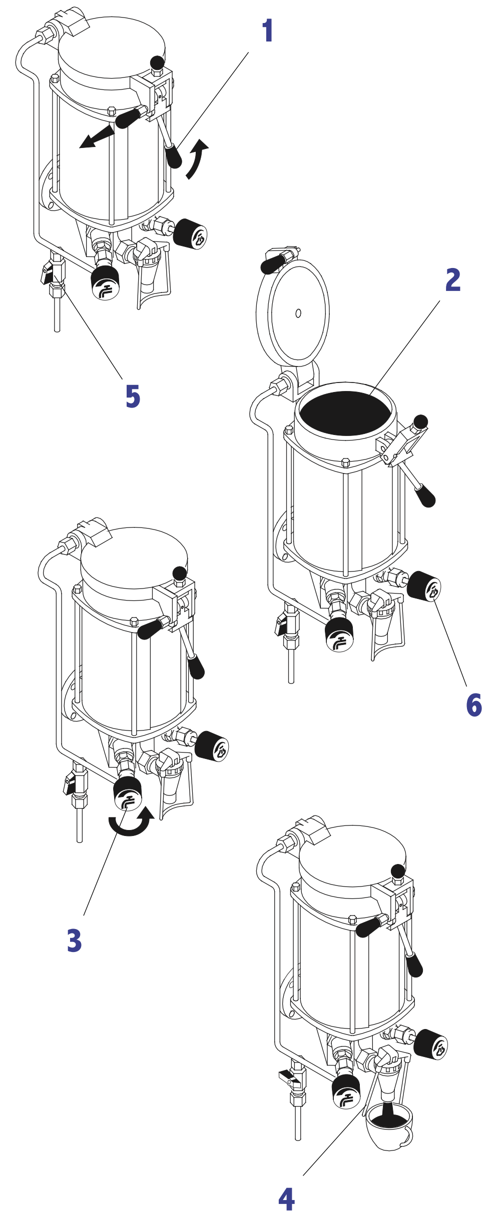
ACHTUNG

Aus Sicherheitsgründen ist davon abzuraten, Lappen oder andere Gegenstände auf die Tassenablage zu legen, um eine einwandfrei Luftumwälzung zu gewährleisten.

8. ZUBEHÖRTEILE

8.1 THERMO-VORRATSBEHALTER

Besteht aus einem Behälter in dem eine beträchtliche Menge Kaffee hergestellt wird die daher als Vorrat in jenen Fällen, in den eine starke Nachfrage nach diesem Getränk besteht, fungiert (z.B. Frühstück, Konferenzen usw.).



Zubereitung

- Heben Sie den Deckel an, indem Sie den Knauf **(1)** nach links ziehen und den Hebel der sich darunter befindet anheben;
- Geben Sie nun die Menge gemahlenen Kaffees (ca. 130 g) in den entsprechenden Filter **(2)** und schließen Sie ihn wieder, wobei der Knauf in der Sicherheitsposition einschnappen muß;
- Drehen Sie nun den Wasserhahn **(3)** durch Drehung gegen den Uhrzei-gersinn auf. Nach Erreichung der gewün-schten Menge (maximales Fassungsver-mögen: 2,5 Liter) den Wasserhahn wieder-um schließen;
- Nach erfolgter Tätigkeit muß der Restdruck mit Hilfe eines Ablasshahns **(5)**, der sich unter der Thermoeinheit befindet, abgelassen werden.

Abgabe

Die Kaffeeentnahme erfolgt durch Be-tätigung des Spenderhebels **(4)**, der sich im unteren Teil in der Mitte befindet. Der im Behälter verbleibende Kaffee kann mittels eines Verdampferhahns **(6)**, der sich an dessen rechter Seite befindet, aufgewärmt werden.

ACHTUNG

SVor der Öffnung des Deckels ist immer das Ablassventil **(5)** *betätigen. Eine Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu schweren Schäden an Personen, Tieren und Sachen führen.*

8.2 CAPUCCINO-ZUBEREITER

- das Rohr der Milchansaugung einsetzen;
- das Kännchen unter den Auslass des Capuccino-Zubereiter stellen;
- den Dampfhahn gegen den Uhrzeigersinn drehen, nach Erhalt der gewünschten Menge den Dampfhahn schliessen;
- die geschäumte Milch in die Tassen mit dem Kaffee geben.



Stellung CAPPUCCINO **Stellung WARME MILCH**

ANMERKUNG

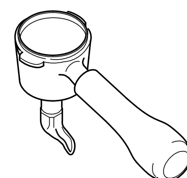
Für due Ausgabe heisser Milch ohne Schaum, den Flügel **(1)** *nach oben ziehen. Für ein noch besseres Ergebnis empfiehlt es sich, die Ausgabe nicht direkt in die Tasse laufen zu lassen, sondern in ein Kännchen und anschlies-send die geschäumte Milch auf den Kaffee zu geben.*

ACHTUNG

Der Capuccino-Zubereiter sollte immer sauber gehalten werden, wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben.

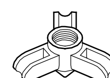
8.3 RIESEN-FILTERHALTERUNG

Für die Produktion langer Abgaben den grossen Filterhalter, der 50 gr. gemahlenen Kaffees fasst, benutzen.



8.4 AUSLASSÖFFNUNG FÜR DREI TASSEN

Um gleichzeitig 3 Kaffees auszugeben, den Auslass für drei Tassen benutzen (es werden 21 gr. gemahlenen Kaffeees benutzt).



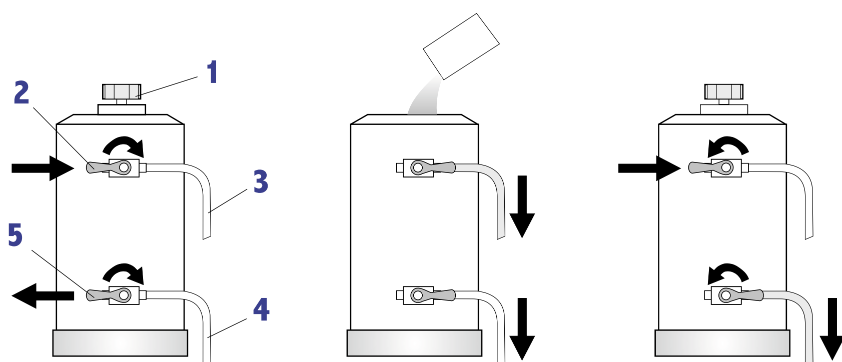
9. ENTHÄRTER

Im Leitungswasser sind nicht lösliche Salze enthalten, die für die Kalkbildung im Heizkessel und in anderen Teilen der Maschine verantwortlich sind. Der Enthärter ermöglicht die Beseitigung oder deutliche Reduzierung dieser Mineralsalze.

Der Harzenthärter hat die Eigenschaft, den Kalk im Wasser herauszufiltern. Dieses Granulat sättigt sich nach einiger Zeit und muß mit Hilfe von grobem Kochsalz (NaCl, Natriumchlorid) oder geeignetes Salz für Enthärter regeneriert werden. Es ist sehr wichtig den Wasserenthärter nach Ablauf der vorgesehenen Zeit zu regenerieren.
Die Regenerierung muß regelmäßig alle 15 Tage durchgeführt werden. In Gegenden mit sehr hartem Wasser muss die Regenerierung in kürzeren Zeitabständen durchgeführt werden. Dasselbe gilt, wenn große Mengen heißen Wassers zur Teezubereitung oder für Anderes notwendig sindo.

Regenerierung des Enthärters.

Wie folgt vorgehen:
- den Hebel **(2)** und **(5)** von links nach rechts verstellen;
- Den Deckel durch Ausschrauben des Knaufs **(1)** abnehmen.
- Soviel Wasser aus dem Rohr **(3)** laufen lassen, wie Platz für die Salzmenge notwendig ist, die entsprechend dem Modell vorgeschrieben ist (siehe Tabelle 1);
- Die auf dem Deckel befindliche Dichtung von eventuellen Salz- oder Granulatresten befreien;
- den Deckel wieder auflegen und den Knauf **(1)** wieder sicher einschrauben und den Hebel **(2)** von rechts nach links stellen;
- Das Salzwasser aus dem Röhrchen **(4)** Abb. 30c ausfließen lassen bis das Wasser nicht mehr salzhaltig ist (ca. 30 - 60 Minuten), das Salz ermöglicht die Freigabe der sich angesammelten Mineralsalze;
- den Hebel **(5)** von rechts nach links in die Anfangsposition zurückbringen.



Modell Enthärter	Menge Salz
8 Liter	1,0 kg
12 Liter	1,5 kg
16 Liter	2,0 kg

ACHTUNG

Die Kalkablagerung im Wasserkreislauf und im Kessel behindern den Wärmeaustausch und damit den einwandfreien Maschinenbetrieb. Das Vorhandensein starker Verkrustungen im Kessel kann zu langen Ausfallzeiten der Maschine führen und führt in jedem Fall zum Verfall der Garantie, denn es bedeutet, dass die Regenerierung vernachlässigt worden ist.

Um den Enthärter und folglich die Maschine einwandfrei leistungsfähig zu halten, muss in regelmässigen Abständen, je nach Einsatz des Enthärters und der Wasserhärte, die Regenerierung durchgeführt werden.
Die hier seitlich stehende Tabelle zeigt die Mengenwerte des enthärteten Wassers, je nach Wasserhärte, in den einzelnen Messeinheiten:
- F°: Französischer Grad
- D°: Deutscher Grad = 1,8 °F
- mg $CaCO_3$

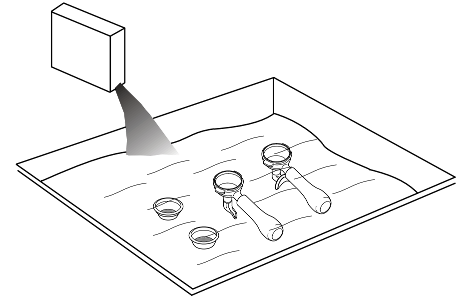
Enthärtete Wassermenge je nach Härtegrad

F°	30°	40°	60°	80°	**Salz**
D°	16,5°	22°	33°	44°	
mg $CaCO_3$	30	40	60	80	
8 Liter	1000 lt	900 lt	700 lt	500 lt	1,0 kg
12 Liter	1500 lt	1350 lt	1050 lt	750 lt	1,5 kg
16 Liter	2100 lt	1800 lt	1400 lt	1000 lt	2,0 kg

Für weitere Einzelheiten über die Installation, die Inbetriebnahme und Regenerierung des Enthärters wird auf die entsprechenden Anweisungen im Handbuch verwiesen.

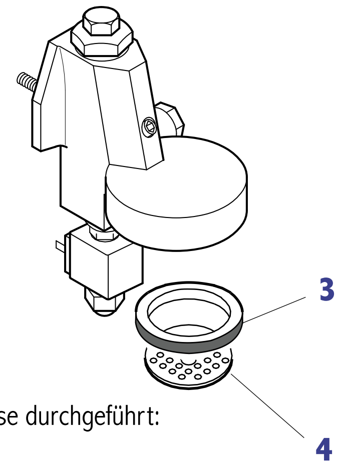
10. REINIGUNG

Für eine perfekte Hygiene und Leistungsfähigkeit des Gerätes, sind einige einfache Reinigungsarbeiten an den Funktions- und Zubehörteilen, sowie an den Außenwänden, notwendig. Die hier angeführten Anweisungen gelten für einen normalen Gebrauch der Kaffeemaschine. Bei häufigerer Nutzung der Maschine müssen auch die Reinigungsmaßnahmen häufiger durchgeführt werden.



Reinigung des Filters und der Filterhalter.

Die Filter und die entsprechenden Filterhalter sind täglich in warmen Wasser zu reinigen. Ideal wäre es, sie die ganze Nacht über im warmen Wasser zu lassen, sodaß sich die fetthaltigen Kaffeeablagerungen lösen können.
Empfehlenswert ist, dem Wasser einen Beutel oder eine Tablette des entsprechenden Reinigungsmittel beizugeben und anschliessend alles mit Wasser nachzuspülen.
Bei mangelnder täglicher Reinigung der Filtern und Filterhalter verschlechtert sich die Qualität des Kaffees bzw. führt zu Unannehmlichkeiten, wie der schlechte Auslauf und das Vorhandensein von Kaffeesatz in der Tasse.



Reinigung der Brause und des Brausenhalters

Die Brause **(4)** und der Brausenhalter **(3)** sind wöchentlich in warmem Wasser zu reinigen.

Dampflanze

Die Dampflanzen immer sauber halten. Die Enden der Dampf-Strahlröhrchen sind monatlich zu kontrollieren und durch Durchstechen der Öffnungen mit einer kleinen Nadel zu reinigen.

Abgabegruppen (ausgenommen die Version ALE)

Die Reinigung der internen Teile der Abgabeeinheiten wird wöchentlich in der folgend beschriebenen Weise durchgeführt:
- den normalen Filter des Filterhalters gegen einen blinden austauschen;
- das entsprechende Reinigungsmittel in den Blindfilter giessen und den Filterhalter an der Gruppe einhängen;
- den Schalter Abgabe betätigen und die Einheit in Betrieb setzen;
- den oben genannten Schritt mehrmals wiederholen, bis sauberes Wasser ausläuft;
- abschalten und den Filterhalter von der Einheit abnehmen;
- ein letztes Mal abspülen, damit alle Rückstände des Reinigungsmittels beseitigt werden.

ACHTUNG
Den Blindfilter nicht zur Reinigung der Maschinengruppe mit Hebeln verwenden (ALE)

Gehäuse

Die Außenwände werden mit einem in lauwarmen Wasser getränktem Lappen gereinigt. Keine Scheuermittel zur Reinigung verwenden, weil die Wände beschädigt werden könnten.

Mahldosierung

Wöchentlich die Glocke innen und aussen und die Dosiervorrichtung mit einem in warmes Wasser getauchtem Tuch reinigen.

Thermo-vorratsbehalter

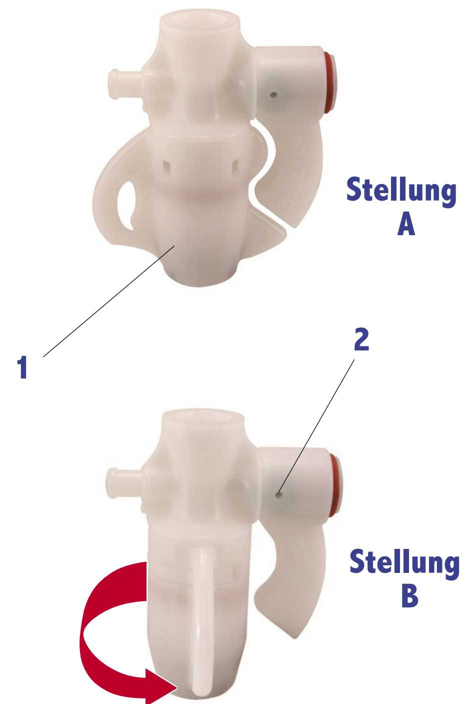
Wenn der Kaffee im Behälter der Warmhaltereserve verbraucht ist, die Reinigung auf folgende Weise durchführen :
- den Filter mit einem Tuch abnehmen, um die Berührung der heissen Teile zu vermeiden;
- den Kaffeesatz aus dem Filter leeren und ihn mit lauwarmem Wasser abwaschen;
- den Kunststofftrichter abnehmen und ihn mit lauwarmem Wasser abwaschen;
- den Behälter mit einem feuchten Lappen reinigen und trocken reiben;
- Trichter und Filter wieder einsetzen.

ANMERKUNG
Für die Reinigungarbeiten immer vollkommen saubere und hygienische Lappen verwenden.

Cappuccino-Zubereiter

Der Cappuccino-Zubereiter sollte mit besonderer Sorgfalt, wie nachstehend beschrieben, gereinigt werden:

- eine erste Spülung vornehmen, indem das Ansaugrohr in Wasser getaucht wird und für einige Sekunden eine Ausgabe veranlassen;
- den Drehkörper **(1)** um 90° in die **Stellung B** drehen (Schliessung des Rohrs des Milchaustritts);
- dabei das Rohr der Milchansaugung in die Luft halten und eine Dampfabgabe vornehmen (Leerlauf des Cappuccino-Zubereiters);
- Etwa 20 Sekunden für die Reinigung und interne Sterilisation des Cappuccino-Zubereiters abwarten,
- den Dampf schliessen und den Drehkörper in die **Stellung A** bringen;
- falls die Öffnung des Luftansaugers **(2)**, verstopft ist, mit einer Nadel vorsichtig öffnen.



ACHTUNG
Die Reinigung des Cappuccino-Zubereiters wird nach jeder Dauerbenutzung empfohlen, um Betriebsstörungen zu vermeiden und die einwandfreie Hygiene des Systems zu garantieren.

11. KONTROLLEN UND WARTUNG

Um die einwandfreie Leistungsfähigkeit und Sicherheit der Maschine für lange Zeit zu erhalten, sind einige normale, vorsorgliche und aussergewöhnliche Wartungsarbeiten notwendig. Besonders empfohlen wird wenigstens einmal pro Jahr die allgemeine Kontrolle der Maschine.

Maschine

Regelmässig folgenden Punkte kontrollieren:

- den Pumpendruck über das Manometer, das einen Wert von ungefähr 8-9 bar aufweisen muss. Bei Abweichungen den Technischen Kundendienst verständigen;
- immer über das Manometer den Heizkesseldruck prüfen, er muss ungefähr 0,8-1,2 bar betragen. Auch in diesem Fall kann ein Eingriff des Technischen Kundendienstes angezeigt sein;
- die Abnutzung der Filter und eventuelle Kantenbeschädigungen kontrollieren, prüfen, ob in der Tasse Kaffeesatz vorhanden ist. Fall notwendig, die Filter auswechseln.

Mahldosierung

Regelmässig folgende Punkte kontrollieren:

- die Dosierung, die etwa 6-7 gr. pro Portion betragen soll und eventuell die Menge einstellen;
- immer die Mahlstufe kontrolliert halten und falls notwendig ändern;
- die Abnutzung der Mahlanlage: ihr Austausch wird notwendig, wenn zu viel Staub im Mahlgut vorhanden ist (die Haltbarkeit des Mahlwerks ist mit ungefähr 600 kg Kaffee veranschlagt).

12. RATSCHLÄGE ZUR BEREITUNG EINES GUTEN KAFFEES

Für einen qualitativ guten Kaffee ist wichtig, dass das verwendete Wasser einen Härtegrad von 4-5 °F (französische Grad) hat. Falls die Wasserhärte diese Werte übersteigt, ist ein Enthärter zu empfehlen.
Ein Enthärter sollte nicht verwendet werden, wenn die Härtewerte des Wassers unter 4 °F liegen.
Sollte der Chlorgeschmack des Wassers sehr stark sein, ist ein Spezialfilter zu installieren.
Es empfiehlt sich, keinen grossen Vorrat an Kaffeebohnen zu halten und keine grossen Kaffeemengen zu mahlen: den Dosierer füllen und den Inhalt möglichst in einem Tag verbrauchen; keinen bereits gemahlenen Kaffee kaufen, da dieser schnell an Geschmack verliert.
Nach einem längeren Stillstand der Maschine (2-3 Stunden) einige Leerläufe durchführen.
Die Reinigung und die regelmässige Wartung konstant vornehmen.

13. RISIKOAUFLISTUNG

In diesem Kapitel werden einzelne Risken dargestellt, mit denen sich der Benutzer konfrontiert sehen könnte, wenn er sich nicht an die speziellen Sicherheitsvorschriften hält (die in der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben sind).

Das Gerät muß an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen werden.

Sollte diese Vorschrift nicht beachtet werden, stellt die Anlage eine Gefahrenquelle bezüglich elektrischer Entladungen dar, weil eventuell abgegebene elektrische Energie nicht mehr in die Erde entladen werden kann.

Verwenden Sie zur Reinigung kein fließendes Wasser.

Die direkte Verwendung von unter Druck stehendem Wasser an der Maschine kann zu einer schweren Beschädigung der elektrischen Geräte führen. Keinen Wasserstrahl für das Abwaschen der Geräteteile benutzen.

Achten Sie auf die Lanzen für Dampf und Heisswasser.

Der Einsatz der Dampf- und Heisswasserlanzen erhitzt die ersteren und sie werden zu einer potentiellen Gefahr. Mit diesen Teilen vorsichtig umgehen. Den Dampf- bzw. Wasserstrahl niemals direkt auf Personen richten.

Eingriffe niemals an unter Spannung stehendem Gerät vornehmen.

Vor der Durchführung jeglichen Eingriffs muß das Gerät, durch Betätigung des Netz-Hauptschalters abgeschaltet werden oder noch besser, den Netzanschluß herausziehen. Niemals eine Außenwand, während das Gerät unter Spannung steht, entfernen.

Keine Arbeiten an der Wasseranlage vornehmen, bevor diese nicht entleert worden ist.

Sämtliche Eingriffe an der Wasseranlage und dem dazugehörigen Heizkessel sind zu vermeiden, solange sich noch Wasser in der Anlage befindet bzw. die Anlage unter Druck steht. Die Anlage muß also vorher entleert werden, wobei der Hahn zur Wasserleitung zu schliessen ist und danach muß die Abgabegruppe leer betrieben werden. Die Maschine abstellen und die Dampf-und Wasserhähne öffnen. Wenn sich der Druck auf Null befindet, ist der Heizkessel, durch völliges Ausschrauben des entsprechenden Anschlussstückes, welches sich im unteren Teil des Kessels befindet, vollständig zu entleeren.
Wenn die oben erwähnte Vorgangsweise nicht ausdrücklich befolgt wird, kann die Öffnung eines Teils der Wasseranlage zum plötzlichen Austritt von heißem, unter Druck stehendem Wasser, führen.

Maschinen mit Hebel

Niemals den Hebel senken ohne dass Kaffee im Filter ist und ohne dass der Filterhalter auf der Gruppe montiert ist: die Aufwärtsbewegung des Hebels kann das Gerät beschädigen und Personen verletzen.

Gasbetriebene Maschinen

In regelmässigen Zeitabständen prüfen, ob Gaslecks vorhanden sind, dazu eine Seifenlauge auf die Leitung auftragen.
Die Gasheizanlage während der Stillstandzeiten der Maschine aus Sicherheitsgründen schliessen (nachts, Lokalschliessung).

Verwendung des Gerätes

Diese Espressokaffeemaschine ist ein Gerät, das ausschließlich für gewerbliche Zwecke bestimmt ist. Jede andere Verwendung ist als falsch und daher als gefährlich anzusehen. Den Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder unerfahrene Personen unterbinden.

Die Nichtbeachtung der oben angeführten Vorschriften kann zu schwerwiegenden Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren führen.
Keine Eingriffe an der Elektronik des Gerätes vornehmen, solange noch Spannung vorhanden ist.
Vor jedem Eingriff die Maschine durch Abtrennung vom Stromnetz ganz abstellen.

14. FUNKTIONSSTÖRUNGEN und ABHILFE

Meldung	Ursache	Abhilfe
LEISTUNG FEHLT AN DER MASCHINE	1) Der Maschinenumschalter ist in der Stellung "0" oder "1" 2) Der Netzschalter ist in der Stellung OFF	1) Den Umschalter der Maschine in die Stellung "2" bringen 2) Den Netzschalter in die Stellung ON bringen
WASSER FEHLT IM KESSEL	1) Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen	1) Den Wasserleitungshahn öffnen
ZUVIEL WASSER IM KESSEL	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
AUS DEN LANZEN TRITT KEIN DAMPF AUS	1) Der Spritzer der Lanze ist verstopft 2) Maschinenschalter in der Stellung "1"	1) Den Spritzer der Dampflanze reinigen 2) Den Maschinenschalter in die Stellung "2" bringen
AUS DEN LANZEN TRITT DAMPF MIT WASSER VERMISCHT AUS	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
ABGABE FEHLT	1) Der Hahn der Wasserleitung ist geschlossen	1) Den Wasserleitungshahn öffnen
WASSERAUSTRITT AUS DER MASCHINE	1) Der Behälter leitet nicht ab 2) Das Abflussrohr ist beschädigt oder abgelöst oder der Wasserablauf ist behindert	1) Die Abflussleitung kontrollieren 2) Den Anschluss des Abflussrohrs am Behälter prüfen und wieder herstellen
KAFFEE ZU KALT / ZU HEISS	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
ABGABE DES KAFFEES ZU SCHNELL	1) Der Kaffee ist zu grob gemahlen	1) Die Mahlung des Kaffees einstellen
ABGABE DES KAFFEES ZU LANGSAM	1) Der Kaffee ist zu fein gemahlen	1) Die Mahlung des Kaffees einstellen
KAFFEESATZ NASS	1) Abgabegruppe verschmutzt 2) Die Abgabegruppe ist zu kalt 3) Der Kaffee ist zu fein gemahlen	1) Die Spülung der Gruppe mit einem geschlossenen Filter vornehmen 2) Die vollständige Aufheizung der Gruppe abwarten 3) Die Mahlung des Kaffees einstellen
DAS MANOMETER ZEIGT EINEN NICHT STIMMT NICHT	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
KAFFEESATZ IN DER TASSE	1) Der Filterhalter ist verschmutzt 2) Die Filteröffnungen sind verbraucht 3) Die Mahlung des Kaffees stimmt nicht	1) Den Filterhalter reinigen 2) Den Filter auswechseln 3) Das Mahlwerk auswechseln

Meldung	Ursache	Abhilfe
für EVD: ALLE LED -ANZEIGEN DER BEDIENBLENDEN BLINKEN für EPU-EVDT: DIE VORDERE LED-ANZEIGE BLINKT	Die automatische Wassereinfüllung blockiert sich nach wenigen Minuten: 1) Eingriff der Vorrichtung Time-out 2) In der Leitung fehlt Wasser	1) Die Maschine aus-und wieder einschalten 2) Den Wasserleitungshahn öffnen
KAFFEEABGABE STIMMT NICHT DIE KAFFEEMENGE WIRD NICHT EINGEHALTEN DIE LED-ANZEIGE DER MENGENTASTE BLINKT	1) Der Kaffee ist zu fein gemahlen	1) Die Mahlung des Kaffees einstellen
KAFFEEABGABE NUR DURCH MANUELLE TASTE	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE FUNKTIONIERT NUR MIT DER MANUELLEN ABGABETASTE	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
BLOCKIERUNG DES ELEKTRONISCHEN SYSTEMS	1) Störung in der elektrischen oder hydraulischen Anlage	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE VERLIERT WASSER	1) Pumpe beschädigt	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
DER MOTOR BLEIBT PLÖTZLICH STEHEN ODER DIE THERMOSCHUTZ-VORRICHTUNG SPRICHT AUFGRUND EINER ÜBERLASTUNG AN	1) Pumpe beschädigt	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE FUNKTIONIERT UNTER IHRER NENNLEISTUNG	1) Pumpe beschädigt	1) Den Technischen Kundendienst anfordern
DIE PUMPE IST LAUT	1) Pumpe beschädigt	1) Den Technischen Kundendienst anfordern

ACHTUNG
Falls die Behebung der Betriebsstörung nicht möglich sein sollte, die Maschine ausschalten und den Technischen Kundendienst anfordern. Keine Reparaturversuche unternehmen.

WEGA s.r.l.
Via Santi, 9 - 40011 ANZOLA EMILIA (BO) - ITALY
Tel. +39.051.6500900 - Fax +39.051.733701
www.wega.it - commerciale@wega.it

Cod. WY02000008 - Rev. 01 - 05/2005